I
29

10/-

The University Library
Leeds

The Blanche Leigh Collection

LEEDS UNIVERSITY LIBRARY

Classmark:

COOKERY
B-GRI

3 0106 01103 2157

LE GASTRONOME FRANÇAIS,

OU

L'ART DE BIEN VIVRE.

Promenade & Nutritive.

LE

GASTRONOME

FRANÇAIS,

OU

L'ART DE BIEN VIVRE,

Par les anciens Auteurs du Journal des Gourmands,

MM. G. D. L. R***, D. D***, GASTERMANN,
G***, CLYTOPHON, CHARLES SARTROUVILLE, C. L. C***, C***,
MARIE DE SAINT-URSIN, B***, ETC.;

Ouvrage mis en ordre, accompagné de Notes, de Dissertations et d'Observations

Par M. C***

La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur de l'humanité que la découverte d'une étoile.
HENRION DE PANSEY.

Vaut mieux être ici bas
Gastronome,
Qu'astronome.
GENTIL.

PARIS.
CHARLES-BÉCHET, LIBRAIRE-COMMISSIONNAIRE,
QUAI DES AUGUSTINS, N° 57, PRÈS LE PONT-NEUF.
*
1828.

UNIVERSITY LIBRARY LEEDS

SIHSIH

Avertissement.

Depuis le 1er janvier 1806, jusqu'en 1815, une société de Gastronomes et d'Épicuriens, connue sous le titre de *Caveau moderne*, se réunit au Rocher de Cancale, élevé par M. Alexis Balaine au rang des temples les mieux desservis que le dieu des festins eût dans la capitale du monde gourmand.

La société du *Caveau moderne*, que, pendant les deux premières années de son institution, on nomma *Société des Gourmands*, se composait de MM. *Grimod de la Reynière* (nom classique dans les fastes de la Gastronomie, et que le savant auteur de l'*Art de dîner en ville* nomme

Archiviste fameux des meilleures cuisines ;)

Marie de Saint-Ursin (docteur savant en *us* et en *os*, qui ne prescrivait qu'à son corps défendant la diète à ses malades); *Ducray-Duminil* (aussi bon gourmand qu'habile romancier); *Gallais* (ancien moine de la congrégation de Saint-Maur); *Godefroy de Beaumont-Bouillon* (dont les ayeux s'illustrèrent aux croisades, et qui remplissait dans cette société gourmande les honorables fonctions d'écuyer tranchant); *Gastermann*, *Clytophon*, *Charles Sartrouville*, ou C. L. C., gastronomes d'esprit, de cœur et de ventre, qui couvraient sous le voile modeste de l'anonyme des noms et des talens que

d'autres moins érudits, mais plus avides de gloire, auraient avoués avec orgueil.

M. Balaine, qui avait reçu l'impulsion des grands hommes de bouche de la fin du dix-huitième siècle, fut nommé maître d'hôtel.

Voilà les savans qui coopéraient à la partie substantielle d'un recueil mensuel que cette Société publia pendant dix ans, d'abord sous le titre de *Journal des Gourmands et des Belles*, puis sous la désignation de l'*Epicurien français*, ou les *dîners du Caveau moderne.*

Les aimables chansonniers qui embellissaient par leurs brillantes saillies et par leurs joyeuses chansons, la longueur de ces dîners, de succulente mémoire, et qui ajoutaient leurs productions légères aux dissertations profondes des savans gastronomes que nous avons cités, étaient Messieurs: *Laujon* (élève de l'ancien Caveau et membre de l'académie française, président); *Philippon de la Madelaine, de Piis, de Chazet, Emanuel Dupaty, Désaugiers, Armand-Gouffé, De Jouy* (de l'académie française), *Eusèbe Salverte, de Longchamp, Moreau, Béranger, Francis, Oury, Capelle* (fondateur de cette Société, éditeur-propriétaire du journal), *Gentil, Brazier, Antignac, Théaulon, Tournay, Rougemont, Coupart, Jacquelin*, etc.

Cette Société gourmande et chantante, dont les relations s'étendaient jusqu'à l'île de France, invitait à tous ses dîners, qui avaient lieu le 20 de chaque mois, des convives d'une réputation généralement reconnue dans les lettres et dans l'art des dégustations nutritives : de ce nombre furent *le chantre d'Aline*, celui de *la Gastronomie*, le savant d'*Aigrefeuille*, surnommé *le roi des Gourmands*, et

l'inimitable auteur de la *Physiologie du goût*, appelé par ses pairs *le Voltaire des Gastronomes.*

La collection, très-coûteuse, de ce *Journal des Gourmands*, formant 121 numéros de 90 pages réunis en 40 volumes, est devenue *très-rare;* et nous avons cru rendre un service éminent aux *amphytrions*, aux *gourmands*, aux *parasites*, aux *dîneurs*, à tous les philosophes de ce siècle enfin qui ont pris la sage résolution de se consoler à table des tribulations sociales et de la perversité du siècle, en extrayant de ce monument élevé à la gloire de la science gastronomique, tous les articles qui peuvent former l'éducation, entretenir le goût, orner l'esprit des hommes voués par état, par calcul, par appétit ou par résignation au culte de Comus.

Aux dissertations savantes sur l'art manducatoire, aux recettes alimentaires données par ces inimitables professeurs dans l'*Art de bien vivre*, nous avons ajouté toutes celles que la science culinaire a produites de plus remarquables jusqu'à ce jour; car le nombre des amphytrions, des convives et des vrais gourmands, celui des indigestions et des médecins se sont accrus dans une proportion vraiment effrayante.

Nous avons ajouté les noms des principales maisons de commerce de bouche que Paris renferme, et un itinéraire gourmand de la France.

Les bons mots, les saillies, les observations qui avaient lieu aux dîners de la *Société épicurienne*, les améliorations qu'il convenait de faire pour le service d'une table, tant dans l'intérêt des amphytrions que dans celui des convives, paraissaient dans le journal de cette Société sous le titre de *hors d'œuvres.* Ce sont ces petits articles réunis qui for-

ment, en grande partie, le *Code de politesse gourmande* que nous donnons dans cet ouvrage, sous le titre de *Code de la table*, et auquel des auteurs spirituels ont emprunté quelques dispositions que nous sommes bien aises de leur avoir fournies, à charge de revanche.

Ce travail important, désiré depuis plusieurs années, et que nous avons seul obtenu le droit de publier, est le résultat des méditations analytiques de deux anciens convives de cette mémorable Société, d'un des premiers maîtres d'hôtel de la Capitale, et d'un praticien moderne, savant expert.

Cet ouvrage contiendra cinq grandes divisions, savoir :

1° *Cours de littérature gastronomique*, par MM. G. D. L. R., GASTERMANN, CLYTOPHON, etc.

2° *L'Année gourmande*, renfermant des dissertations sur les productions nutritives de chaque mois, et des recettes alimentaires relatives à ces différentes productions, rédigées par Messieurs G. D. L. R***, B*** et C***, G*** et B***, C. L. C***, P***, etc.

3° *Education gastronomique*, usages bons à suivre, abus qu'il faut éviter, élémens de politesse gourmande; *dessert*, chansons de table, *café*, etc.

4° *De l'Hygiène de la table*, par les docteurs Marie de Saint-Ursin et C***.

5° *Produits de l'industrie gastronomique; variétés;* anecdotes gourmandes, bons mots de table, etc.

L'ÉDITEUR.

Discours préliminaire.

Les préjugés ont une telle influence sur les têtes faibles; il s'est établi tant d'erreurs sur les ruines des vérités les plus naturelles, qu'il n'est peut-être pas inutile d'examiner sérieusement si l'opinion des sobres sur la gourmandise a d'autres fondemens qu'un mauvais estomac.

De même que les premiers apôtres de la continence furent indubitablement des hommes mal conformés, les premiers apologistes de la sobriété pourraient bien être des gens sans appétit.

Aristipe remarque que les philosophes qui affichaient le mépris des richesses ne possédaient pas une obole. Diogène était sans ressource quand il se fit cynique; Anaximandre eût laissé l'école de Cratès pour celle d'Épicure, s'il eût eu un moyen plus prompt de se faire remarquer.

Il en est ainsi des détracteurs de l'appétit, de ce penchant inhérent aux hommes bien nés et heureusement constitués. Ce n'est pas la première fois que des charlatans, digérant mal et parlant bien,

sont parvenus à faire considérer comme une vertu un vice d'organisation.

On aurait dû cependant se défier dans tous les temps de ceux qui avaient le ventre vide : quiconque jeûne est bien près de divaguer. Personne ne conteste l'avantage d'un homme bien repu, et faisant libéralement ses fonctions animales, sur le valétudinaire le plus spirituel. Le vide de l'estomac produit le vide du cerveau. Notre raison, toute indépendante qu'elle se croie, respecte les lois de la digestion ; et l'on pourrait dire, peut-être avec autant de justesse que La Rochefoucauld l'a dit du cœur, *que les bonnes pensées viennent du ventre.*

C'est encore un problème à résoudre que celui de savoir si l'esprit a plus de capacité avant qu'après le repas. Beaucoup d'auteurs n'ont eu de verve qu'à table. Il y a des gens qui ne traitent les affaires sérieuses qu'*après boire.* On a vu des ministres s'enivrer le soir, pour que leur tête, ranimée pendant le sommeil par les fumées d'un vin généreux, fût plus propre aux conseils, et conçût des idées plus lucides. Ce fut la méthode de l'honorable M. Pitt (1).

(1) Le talent de boire est surtout porté chez les Anglais à un degré vraiment incroyable. Fox et Shéridan furent membres d'un club surnommé le *club des neuf bouteilles,* parce qu'on n'y pouvait jamais boire moins que cette dose de vin de France.

Mais s'agit-il de qualités morales, c'est alors que le Gourmand triomphe avec éclat.

La *franchise* est presque identique au titre de *bon convive*. Depuis le banquet des Sept Sages et la table ronde des Chevaliers, le dîner est le rendez-vous des têtes les plus fermes, des cœurs les plus héroïques, des esprits les plus indépendans.

La table est un lieu d'union, de joie, de fraternité; elle joint aux délices de la paix l'ardeur du courage et des vertus guerrières. Le soldat le plus intrépide perd de sa valeur quand il a faim; on remplit le ventre des braves avant la bataille; et quiconque n'aurait peur de rien avant dîner, ferait tout trembler après.

Qu'y a-t-il de plus tendre qu'un buveur? de plus disposé à la libéralité qu'un convive joyeux? Demandez à la petite marchande qui circule dans la salle d'un restaurateur, à qui elle adressera sa requête, ou de l'homme mesquin qui noie deux gouttes de vin dans un verre d'eau, ou de celui qui, entouré de flacons et d'assiettes, s'exerce avec le plus d'activité.

Défiez-vous des gens sobres, dit un ancien : qui refuse de se livrer à table, qui ne boit pas avec ses frères, qui compte ses morceaux, est un traître ou un méchant.

César ne redoutait rien de ces hommes bien

nourris, au visage coloré, dont l'aspect annonçait une digestion libérale et une franchise de convive; mais il se défiait de ces spectres au teint blême, au front sombre, au ventre creux, dont l'air mécontent annonçait deux choses inséparables : *une mauvaise digestion* et *de mauvaises pensées.*

Les Romains, à la fin du repas, se faisaient apporter la coupe magistrale, et buvaient à la ronde autant de coups qu'il y avait de lettres dans le nom de leurs maîtresses. Gruter nous apprend, dans ses *Inscriptions*, page 609, qu'ils avaient coutume de s'écrier dans leurs festins : *Amici, dum vivimus vivamus!* C'est-à-dire : « Amis, pendant que nous vivons, jouissons de la vie; » car Raderus a très-bien fait voir, par des exemples tirés de Catulle, Cécilius, Varron, Anacréon et d'autres anciens auteurs, que *vivere* signifie se réjouir, s'abandonner au plaisir de la bonne chère, au vin, etc.

Voici une autre inscription que nous prenons encore dans Gruter, page 699 :

Vive, hospes, dum licet; atque vale.

« Réjouis-toi, tandis que tu en es le maître, et porte-toi bien. »

Nous n'en finirions pas si nous voulions citer tous les grands hommes qui, par leurs exemples ou par leurs vœux, ont encouragé la gourmandise.

L'un des traits le plus généralement senti de la

bonté du grand Henri, c'est le vœu de donner à tous ses sujets *la poule au pot*. Un bon dîner était, à juste titre, aux yeux du héros, le signe le moins équivoque de la prospérité publique et du contentement des peuples.

La plupart des rites religieux sont des actes de dégustation. Les prêtres anciens consommaient les offrandes, et les victimes n'étaient que des viandes succulentes, dévouées à l'appétit des sacrificateurs. La récompense du néophite était l'admission au banquet.

Saint Césaire, évêque, d'Arles, dit que de son temps, lorsqu'on ne pouvait presque plus boire, on adressait, pour s'y exciter encore, des santés aux anges et à tels saints qu'on jugeait à propos.

Les grandes époques de la religion rappellent les plaisirs et la franchise de la table. La gourmandise s'associe à toutes les solennités; elle fait le fond de toutes les cérémonies, elle est de toutes les fêtes : l'Épiphanie est dédiée aux gâteaux, la Circoncision aux dragées, Pâques à l'agneau, aux jambons et aux œufs, la Saint-Martin aux oies grasses, etc. On jeûne la veille de toutes les fêtes pour préparer son estomac; et, pour un gourmand régulier, c'est une sorte d'obligation de se donner, dans le grand jour qui se prépare, une sainte indigestion. Cela s'appelle *se décarêmer;* et il n'appar-

tient qu'aux connaisseurs de savourer tout ce que ce mot a de sensuel.

Ce n'est point vers une perfection chimérique et contraire à ses œuvres ; ce n'est point vers des privations contre nature, que le père des humains élève les désirs de ses enfans ; c'est à des besoins journaliers, à des plaisirs qui leur sont propres qu'il rattache les devoirs qu'il leur impose.

Buvez et mangez, croissez et multipliez : c'est ce qu'il a dit à la postérité d'Adam, depuis l'origine des siècles, et ce qu'il leur répète par la voix de leur estomac.

La gourmandise n'est donc pas aussi profane que quelques sophistes le soutiennent. Combien se sont abusés les partisans de la sobriété lorsqu'ils ont osé faire un crime d'une chose non-seulement licite, mais autorisée ; non-seulement autorisée, mais conseillée ; non-seulement conseillée, mais recommandée ; non-seulement recommandée, mais prescrite !

Le *plaisir de manger*, la destination la plus évidente de nos organes, la fonction la plus habituelle de notre corps, le besoin le plus impérieux de notre être, a donc été consacré par ce qu'il y a de plus vénérable et de plus spirituel.

Il n'y a qu'un faux orgueil, une ridicule prétention à la perfectibilité, qui aient pu intervertir l'ordre établi par le Créateur.

Les sources de l'intelligence et de la vie ressemblent à celles du Nil. Des curieux les placent aux montagnes de la lune ; mais le ventre a sa place bien déterminée, sa destination bien évidente. Que ceux-ci placent l'âme dans le cerveau, ceux-là dans le cœur ; les uns dans les poumons, les autres dans la glande pinéale ; tous se réuniront pour dire que le ventre est le vaste atelier où s'élaborent tous les ressorts de notre existence.

Pourquoi n'a-t-il été donné qu'une étroite habitation à notre cerveau, tandis que le ventre a plus de capacité, de souplesse et de puissance que tout le reste de notre corps? N'est-ce pas parce qu'il est le sanctuaire où sont recélés tous les mystères de la vie, le réservoir de toutes nos sensations, le principe de toutes nos idées, l'œuvre dans laquelle s'est complu l'artiste éternel? Nous appartient-il de négliger ce qui lui a coûté tant de soins? Rougirions-nous de ce qu'il a fait en nous de plus apparent et de plus nécessaire ?

Il y a sans doute autant d'élévation, plus de bonne foi, et non moins de jouissance à cultiver nos dispositions naturelles, et à perfectionner l'art alimentaire, qu'à affecter un dédain présomptueux pour notre maître, et nous croire supérieurs à notre ventre.

Que ces réflexions ne soient pas perdues pour l'appétit des fidèles ; elles sont le fruit de longues

méditations. Que ceux qui ont été infidèles à nos doctrines rentrent avec une nouvelle ferveur dans les temples de Comus, et méditent avec un saint recueillement les leçons gastronomiques que nous allons leur donner.

L'AUTEUR DE CET ARTICLE.

Chapitre Premier.

ESSAI SUR LA CUISINE DES ANCIENS.

En dépit des Stoïciens, l'on conviendra que les plaisirs de la table sont les premiers que l'on éprouve, les derniers que l'on quitte, et ceux que l'on peut goûter le plus souvent.

GRIMOD DE LA REYNIÈRE.

LE GASTRONOME FRANÇAIS.

CHAPITRE PREMIER.

ESSAI SUR LA CUISINE DES ANCIENS.

Article Premier.

Les lecteurs qui ne connaissent l'antiquité que dans les relations du moderne Anacharsis, savent, de reste, que les plus graves personnages et les plus sévères philosophes ont écrit avec détail, avec complaisance de cette gente gourmandise, que ses plus grands détracteurs choient à huis clos et cultivent avec ardeur, tout en l'invectivant avec hypocrisie.

Nous savons bien que le manteau des anciens ne nous préservera pas des traits de la critique. Nous ne nous piquons pas d'une érudition aussi sûre que celle de nos adversaires; et nous avons quelque chose de mieux à faire que de mâcher à vide; mais nous leur avouons sans détour que nous nous moquons de leurs sentences mal digérées.

Des délicats à face blême
Nous ne redoutons rien du tout;

Tant que nos mets auront bon goût,
Notre appétit sera le même.
De leurs malicieux propos
Il n'entrera dans nos oreilles
Pas plus... que d'eau dans nos bouteilles,
Ou que de sel dans leurs bons mots.

Au surplus, nous les avertissons qu'il y a pour leur vanité quelque danger à nous prendre en défaut; car ce serait nous donner la preuve que le sujet qui nous occupe est familier à ceux qui le dédaignent.

En tout cas, nous parlerons de cuisine avec Aristote, Platon, Théophraste, Hérodote, Athénée, Aristophane, gens très-respectés des savans critiques, pour être morts il y a plus de deux mille ans, mais qui mangèrent tant qu'ils vécurent. Des Grecs nous passerons aux Latins *(de cuisine)*; et, quoique notre érudition se concentre dans cette délicieuse enceinte, nous avons fait assez de recherches pour convaincre les incrédules et encourager les faibles. La comparaison de nos repas à ceux des anciens peut faire naître quelque invention nouvelle, et ne dût-il résulter de nos travaux qu'une nouvelle sauce aux câpres, nous aurons atteint notre but, et bien mérité de l'humanité.

Les anciens, nos maîtres en tout genre, nos modèles dans les arts, dans l'histoire, dans la poésie, dans le gouvernement, n'ont pas omis de l'être aussi dans la cuisine, et l'on verrait, dans les fragmens perdus de plusieurs écrivains du temps, qu'il y eut plusieurs écoles ouvertes aux amateurs.

Il existait en Élide un savant cuisinier nommé Thimbron, qui voyagea par toute la terre dans la seule vue de perfectionner l'art de la cuisine. Je sais d'un savant bien informé, qu'il ouvrit à son retour une école publique, qui fut beaucoup plus fréquentée que ne l'avait jamais été celle de Pythagore, et que ne le fut ensuite celle d'Aristote. Sa philosophie consistant plus en actions qu'en paroles, est la seule qui ait conservé des disciples nombreux.

Tout le monde sait qu'Apicius fonda une académie de gourmands, et que l'académie apicienne, dont nous aurons plus d'une fois occasion de parler, fut continuée par les empereurs Vitellius Caligula, le magnifique Héliogabale,

Et Géta qui mangeait par ordre alphabétique.

GASTR., *ch.* 1er.

Domitien alla même plus loin; et ne sachant plus que faire du sénat de Rome, il ne conçut pas de meilleur moyen de relever sa gloire que de le convoquer dans sa cuisine. Il y proposa la grande affaire dont Juvénal nous a conservé les détails. L'éloquence, animée par l'appétit, fit des merveilles; celui-ci fit taire enfin celle-là. Pressé d'aller dîner,

Le sénat mit aux voix cette affaire importante,
Et le turbot fut mis à la sauce piquante.

GASTR., *ch.* 1er.

Nous possédons assez de monumens pour faire revivre ce noble enthousiasme et ces utiles institutions. Nous

serons les créateurs d'une science nouvelle, dont la nomenclature doit faire honneur aux professeurs; et, pour peu que nous y mêlions un peu de grec, nous espérons recevoir bientôt des docteurs en gourmandise. Nous le souhaitons pour le bien de nos semblables et la propagation des vérités utiles.

Que tous les gourmands de l'Europe sachent, pour la gloire de leur profession, que l'un des plus sages monarques de l'antiquité, celui qui fonda Thèbes,

Celui de qui nous vient cet art ingénieux
De peindre la parole et de parler aux yeux,

que *Cadmus*, l'aïeul de Bacchus, commença par être cuisinier du roi de Sidon, ce qui prouve que l'art du cuisinier marchait alors l'égal de celui du législateur.

Je propose aux gourmands d'adopter ce noble patron, dont l'origine se perd dans la nuit des temps héroïques. Je sais que la gourmandise est encore plus ancienne que lui, et naquit avec le monde; mais j'ai mes raisons pour choisir un *Grec;* c'est une autorité à opposer tour à tour aux petits-maîtres, aux érudits, aux tièdes et aux critiques.

Dirai-je Mithœcus, Actidès, Philoxène,
Hégémon de Thasos, et Timbron de Micène?

GASTR., *ch.* 1er.

Mithœcus publia en Grèce un livre, cité par Platon dans son dialogue de Gorgias, qui avait pour titre *le Cuisinier Sicilien.*

Numénius d'*Héraclée*, Hégémon de *Thasos*, Philoxène de *Sicyone*, dont parle Athénée, écrivirent sur la cuisine avec autant de gravité que le mérite un tel sujet.

Mais quoi ! ce poëme de *la Gastronomie*, l'honneur de notre école, les délices de nos tables, ce poëme est donc aussi l'ouvrage d'un ancien ? Il est trop vrai, pour la gloire de M. Berchoux, qu'un habitant de la ville de Minerve, nommé Archestrate, composa une *Gastronomie* vingt siècles avant M. Berchoux. Cet Archestrate, cher aux gourmands, était l'ami du fils de Périclès, qui sans doute était aussi un gourmand. L'auteur moderne a vraisemblablement trouvé son manuscrit dans quelque ruine antique ; il a beau nous dire, avec un air de bonne foi, qu'il regrette de ne pas le connaître ; je soutiens que ce poëme moderne est un vol fait à l'antiquité ; et, bien qu'il soit plein de verve, de jeunesse et de santé, il est aisé d'y reconnaître la sévérité du goût antique, la grâce athénienne et la correction la plus surannée. Le plagiat est d'autant plus coupable, qu'on peut juger du mérite de l'original par celui de la copie. Certes, le sel, la facilité, le naturel qui règnent partout dans ce poëme ne sont pas modernes.

Quoique je ne veuille pas faire ici l'énumération des auteurs anciens qui ont écrit sur la cuisine, nous ne pouvons nous refuser à rendre hommage au nom glorieux d'Apicius, devenu presque de nos jours le synonyme de gourmand.

A plusieurs plats nouveaux, d'un goût très-recherché,
Le nom d'Apicius fut long-temps attaché.

Il fit secte, et l'on sait qu'il s'émut des querelles
Sur les Apiciens et leurs sauces nouvelles.

GASTR., *ch.* 1er.

Tels que les Hercules, les Bacchus, les Hermès, et tous les plus grands demi-dieux des siècles héroïques, Apicius a l'honneur des exploits, des inventions et des succès de plusieurs hommes, avec cette différence, toute entière à sa gloire, que les Hermès, les Hercules et les Bacchus se perdent dans la nuit des temps fabuleux, et que les Apicius ont vécu dans un siècle poli, éclairé, et juste appréciateur du vrai mérite. Cependant on ne sait s'ils étaient mille, ou s'ils n'étaient qu'*un*. On a fait de savantes recherches sur leurs vies; elles sont encore problématiques. Tout ce que les plus hardis d'entre les antiquaires osent affirmer, c'est qu'il y a eu trois Romains de ce nom également célèbres : le premier vivait sous Sylla, le second sous Auguste, et le troisième sous Trajan.

Le second fut, dit-on, l'inventeur des gâteaux qui portent son nom, et fonda une académie de gourmandise, dont il fut le chef jusqu'à sa mort, laquelle arriva, comme on sait, lorsque ne possédant plus que deux cent cinquante mille livres, il jugea qu'il était temps de sortir de ce monde. Il les employa dans un repas somptueux, et mourut.

On croit que c'est le troisième Apicius qui composa le traité *de Obsoniis et Condimentis, seu de Arte coquinaria*, dont nous avons une édition publiée à Amsterdam en 1706 par les soins du savant Lister.

C'est le même qui se signala par l'invention d'un secret pour conserver les huîtres fraîches (1), et qui en envoya à l'empereur Trajan jusque chez les Parthes.

Le temps des Trajan et des Auguste est aussi celui de la gourmandise, et le *Journal des Gourmands* fut commencé probablement sous l'un de ces deux règnes.

Nous introduirons une autre fois nos lecteurs dans les secrets de la cuisine antique; qu'il nous suffise aujourd'hui de nous être fait un rempart contre la critique, et d'avoir rendu hommage à nos devanciers.

Article deuxième.

De quelques usages gourmands; des repas et de la batterie de cuisine des anciens.

La sobriété des Perses fut, dit-on, mise en son jour lorsque sur le champ de bataille leurs corps desséchés et diaphanes résistèrent beaucoup plus long-temps à la corruption que ceux de leurs ennemis. Cette preuve sans doute est sans réplique, puisqu'elle est appuyée

(1) Ce secret en serait encore un pour nous et pour tous les vrais gourmands, si M. Balaine ne nous l'avait heureusement gardé. Chez lui seul es huîtres ne connaissaient point l'été. Ce grand artiste eut l'art de les conserver dans leur fraîcheur ordinaire, et pendant toute l'année sa maison fut réellement le *rocher de Cancale.*

On sait que M. Balaine a cédé son établissement depuis plusieurs années. Cette perte est irréparable pour les véritables gourmands.

du témoignage des plus graves historiens, et c'est un bel effet de la tempérance que de pouvoir retarder de vingt-quatre heures l'évaporation de quelques reliques insensibles.

Toutefois les écrivains qui ont vanté l'austérité des anciens nous ont aussi conservé leurs usages les plus reculés; et dès le temps de la guerre de Troie il est constant qu'en Grèce on faisait régulièrement quatre repas par jour, ce qui annonçait un penchant bien invétéré pour la gourmandise.

Le premier repas se nommait *acratisma* ou *dianestismos;* c'était notre déjeûner.

L'*ariston* ou *dorpiston* se faisait à peu près à l'heure du dîner de nos provinces.

L'*hesperisma*, en latin *merenda* (1), était un repas intermédiaire que l'on nomme encore le *goûter* dans les pays où il s'est conservé, mais que le dîner tardif de Paris a tout-à-fait proscrit parmi nous.

La cêne ou souper, dont le nom savant est *dipnon* ou *epidorpis*, a toujours été le repas de prédilection des bons convives de l'antiquité comme de ceux de notre âge. Les héros d'Homère faisaient ordinairement leurs festins à la chûte du jour : c'est le soir que mangeaient les Asiatiques, les Grecs, les Egyptiens et les Romains; et le choix de cette heure prouve que, pénétrés de l'importance des fonctions digestives, ils voulaient être

(1) Ce mot est encore usité en Champagne : à Châlons il signifie *la colation, le goûter.*

libres de soucis, dégagés du poids des affaires, et tout entiers au plaisir de la table.

Ces différens repas avaient leurs mets distincts, leurs instrumens particuliers, leur appareil convenable.

C'est au dîner et au souper que se déployaient toute la pompe des banquets et tout le génie de la cuisine.

On a découvert à Herculanum des cuisines avec des potagers et des fourneaux en brique à peu près semblables aux nôtres. On y voit une grande cheminée pour les potages, une autre pour les rôtis, un four, des tables épaisses et solides, un billot, une pompe, une enceinte vaste et voûtée, afin de prévenir les ravages du feu. Cette distribution n'a rien laissé à perfectionner pour le facile exercice de l'art gastronomique.

Les ustensiles trouvés dans ces cuisines étaient aussi nombreux et non moins finis que ceux qu'on fabrique de nos jours; ils avaient de plus l'avantage d'être en bronze, épais, et étamés en argent fin : tels étaient les grils, les passoires, les tourtières, les coquilles à mouler la pâtisserie, etc.

On a trouvé jusqu'à un pâté aux trois quarts cuit, conservé entier dans un four, où il avait été étouffé par les cendres amoncelées du Vésuve. Que je plains ceux pour qui il cuisait!

Les assiettes, les tasses et les cuillères étaient le plus ordinairement de bronze. La faïence et la porcelaine sont, il est vrai, d'un usage beaucoup plus agréable; cependant les anciens avaient des vases d'argile, et la délicatesse des Etrusques peut donner la mesure de leur

luxe en ce genre. Ils avaient aussi des carafles de cristal, des aiguières et des seaux de terre pour rafraîchir le vin, et une foule d'instrumens ingénieux qui l'emportaient peut-être sur les raffinemens modernes.

Les ruines n'ont pas révélé de fourchettes; de sorte que les faiseurs de conjectures peuvent penser, si bon leur semble, que les anciens mangeaient la salade avec leurs doigts, ou bien qu'à la manière des Chinois ils escamotaient leurs morceaux avec deux petits bâtons d'ivoire ou de métal. Néanmoins il est présumable que cet ustensile ingénieux était compris, ainsi que le couteau, dans le couvert complet que le peuple avait en bronze ou même en bois, mais que les riches faisaient fabriquer en argent, en or, et en dents d'éléphant.

Les marmites trouvées à Herculanum étaient à trois pieds comme les marmites du dix-huitième siècle; mais elles étaient de bronze étamé, et avaient en dedans un gros cylindre creux qui rentrait dans la marmite, afin que le feu la pénétrât plus rapidement. Le couvercle pour se plier à cette forme était en dôme, et c'est peut-être cette marmite qui a donné l'idée première du Panthéon français. Beaucoup d'autres inventions, non moins glorieuses et plus utiles, sont sorties de la même source.

Quoi qu'il en soit, le plan de cette marmite se trouve dans les recherches de M. Fougeroux de Bondaroy, publiées en 1770. Nous indiquons cet ouvrage aux artistes qui voudraient perfectionner la marmite, et nous leur recommandons d'y porter une attention *féconde;* ils y trouveront de nombreux sujets de méditation sur les

monumens de toute sorte, manifestés par les fouilles de ces villes ensevelies, où la gourmandise industrieuse du plus grand peuple de la terre a déposé des reliques dignes de nous servir de modèles.

Article troisième.

Volailles, poissons, coquillages et végétaux servant à la nourriture des anciens.

Les anciens connaissaient presque tous nos mets, et nous n'avons conservé de quelques-uns des leurs que le nom. Le cas que faisaient les gourmands du *phénicoptère* parmi les volailles, de *l'attagen d'Ionie* parmi les oiseaux, de *l'oursin* entre les coquillages, du *scarus*, de *l'acipenser* et du *congre* entre les poissons, prouve que nous n'avons rien qui leur soit comparable.

Les naturalistes ont vainement prétendu nous faire connaître des analogues; leurs recherches ne nous laissent que des regrets et la preuve de leur impuissance. Quand verrons-nous les antiquaires, cessant de courir à la découverte infructueuse d'une pierre insensible et d'une médaille rongée, s'appliquer à des travaux vraiment utiles, et mériter la reconnaissance de leurs semblables? Hélas! les ruines d'Herculanum ne renferment que des squelettes desséchés, des débris sans saveur, des inutilités antiques.

Qui nous rendra les *murènes siciliennes*, les *anguilles*

flottées, les *thons du promontoire de Raquien*, les *cabris de l'île de Mélos*, les *mulets de Simète*, les *coquillages de Pélore*, les *harengs de Lipare*, les *raves de Mantinée*, les *navets de Thèbes?* etc., etc.

Voilà, voilà les monumens précieux de l'antiquité dont les connaisseurs sont avides! La plupart de ces choses existent; la nature est toujours féconde, la terre et la mer toujours fertiles; c'est notre insouciance qui a laissé se perdre l'art de les choisir, de les apprécier, de les faire valoir!

Si du moins les méthodes des anciens cuisiniers étaient parvenues jusqu'à nous, nous pourrions suppléer à ce qui nous manque : le cuisinier de *Nicomède* composait des harengs en Bithynie; celui de *Trimalcion*, avec de la chair de cochon, du beurre et une certaine herbe, faisait des poissons, des pigeons ramiers, des poulardes, et presque tout ce qu'on voulait.

A la table de *Lucullus* les œufs de paon, les foies de sanglier, les têtes d'agneau, les ventres de truie étaient des mets divins. Le génie de l'ordonnateur de ses repas faisait des miracles avec le *cumin*, le *silphium*, le *thym*, l'*oximel*, le *sésame*, l'*origan*, et autres aromates inconnus de nos jours.

Nous avons perdu jusqu'à la manière de mêler le fromage, les carottes, l'oignon, l'ail, le poivre et la menthe aux viandes grossières et vulgaires qui viennent des boucheries. On faisait avec du persil, de la coriandre, du vinaigre, du fenouil, de l'huile, du miel et de la chair de poule, un ragoût délicieux nommé *myma*.

Qu'est devenue cette recette, celle du *mattya*, et de tant d'autres mets dont le nom seul nous reste? Nous croyons-nous plus riches avec le gingembre et les dindons, que les Grecs et les Romains avec tant de richesses qui nous sont inconnues? Dédaigneux par ignorance, nous méprisons le *congre* dont ils savaient faire un manger exquis; nous négligeons la *pintade*, cette *perdrix numidique* qui faisait l'honneur des tables les plus somptueuses.

Veut-on avoir une idée de leur supériorité sur nous, qu'on lise seulement la nomenclature des gâteaux qu'ils savaient faire. L'art des Le Sage, des Félix, des Thomas, des Leblanc, des Rouget et des Rats doit s'humilier devant cette fécondité, ou plutôt il doit s'enflammer d'une nouvelle ardeur, car c'est en imitant l'antique que l'art atteint à la perfection.

L'*enchyton*, l'*amès*, le *diaconion*, l'*amphiphon*, le *basynias*, le *coccara*, le *strèple*, le *neclata*, l'*épichyton*, l'*attanitès*, le *creion*, le *glycinus*, les *enchridès*, etc., étaient autant d'espèces de pâtisseries qui différaient par la forme, par le goût et par les ingrédiens : dans les uns on mettait de la viande comme dans nos petits pâtés; dans les autres entraient des épices ou du miel; le vin même payait tribut à l'art du pâtissier.

Le *libum*, le *placenta*, le *scriblita*, le *sphærita*, le *crastulum*, le *crastinionum siculum* valaient mieux que nos gâteaux de Nanterre, nos échaudés, nos pets de nonne, nos croquettes de riz, et toutes ces pâtes apprêtées qu'un gourmet antique, accoutumé aux merveilles

du succulent *artocréas* (1), aurait trouvées fades ou mal conçues.

Sans prétendre rabaisser le mérite de nos artistes nourriciers, je les invite, au nom des Gourmands, au nom de leur gloire et du dieu Comus, à se faire expliquer, par les savans en *us* et en *os*, la signification de tant de mots friands. Peut-être, à force de travail, et en joignant une dégustation réfléchie aux études théoriques, parviendront-ils à découvrir la source de tant de trésors. Quelles que soient nos possessions en ce genre, que de choses ne pouvons-nous pas acquérir! Ne dussions-nous retrouver que le *xiphias*, le *pagre*, ou la *sardine de Phalère*, nous n'aurions pas inutilement parcouru les mers.

M. Barthélemy (2) a mis à la portée de tous la description du magnifique repas donné par Dinias. On trouve dans Hérodote celui que donna le thébain Attagine à Mardonius et aux généraux perses. Le père D. de Montfaucon, dans ses Antiquités, et Athénée, ont écrit assez longuement de la cuisine pour guider dans cette voie glorieuse quiconque se sentira assez de courage et de génie pour la parcourir.

Il est du moins quelques préceptes que tous les lecteurs peuvent apprécier, et dont M. Balaine a fait souvent l'application; par exemple :

Il était de règle qu'un poisson de chair ferme fût

(1) Espèce de pâte de chair hachée.

(2) Voyage d'Anacharsis.

saupoudré de fromage râpé, et arrosé de vinaigre; s'il était d'une chair délicate, on n'y mettait que de l'huile et du sel; ou bien, enveloppé dans des feuilles de figuier, on le faisait cuire sous la cendre.

Avec les poissons bouillis ou rôtis on mettait une sauce de fromage, vinaigre, ail, oignons et poireaux hachés. Si l'on voulait que cette sauce fût moins forte, elle n'était composée que d'huile, de jaunes d'œufs, de poireaux, d'ail et de fromage. La voulait-on plus douce encore, on y ajoutait du miel, des dattes et du cumin.

Il était rare qu'une grosse pièce se servît isolée : le poisson se farcissait ordinairement de gibier, de menue volaille, d'huîtres et de coquillage; le gibier, de poissons, d'œufs et d'aromates. Ainsi l'amateur retrouvait partout quelque nuance de ce qu'il aimait le plus dans le règne animal ou végétal.

Il s'était conservé dans le moyen âge quelque souvenir de ces apprêts ingénieux. Dans les galas que les princes et les grands seigneurs donnaient au peuple en Allemagne et en Italie, on avait coutume de servir pour plat du milieu un bœuf entier, proprement préparé, lequel contenait un cerf, aussi tout entier, vidé et accommodé : ce cerf, était farci de volailles et de gibier dont le ventre était rempli de cailles, d'ortolans, de petits poissons, sans os et sans arêtes, le tout mêlé de graisses diverses, d'épices, et d'ingrédiens savoureux.

Mais cette image imparfaite des raffinemens antiques ne peut donner une idée exacte des inventions de la cuisine grecque, perse et romaine.

Un nommé *Massialo*, qui en 1730 a fait imprimer un livre en trois volumes sur l'art alimentaire, donne aux cuisiniers modernes le procédé dont se servaient les anciens pour accommoder un cochon de lait à demi-rôti et à demi-bouilli ; on le vidait par un petit trou à l'épaule, on le lavait soigneusement avec du vin, et on le remplissait d'ingrédiens qu'on insinuait par la gueule. Massialo traduit ce mets par le titre de *cochon à la Perdouillet.*

Ab uno disce omnes.

Les nombreuses découvertes qui vont être le fruit de nos études réfléchies sur la cuisine des anciens, stimuleront sans doute le zèle des artistes, et feront fermenter leurs têtes. Puisse bientôt une école publique s'ouvrir à de nombreux disciples ! Quand nous verrons au milieu de dix fourneaux ardens trente suivans de Comus agiter la casserole, faire pétiller la graisse, hacher les viandes et les herbes, tenter tous les jours de nouvelles expériences, et proclamer par semaine un procédé nouveau renouvelé des Grecs, alors nous espérerons voir renaître les beaux jours des Trimalcion, des Apicius et des Ésope romains.

Mais tant que nous verrons les restaurateurs indolens suivre leurs routines vulgaires, nous ne cesserons d'évoquer les mânes de leurs rivaux, et de leur reprocher l'oubli de tant de mets divins qu'un gourmand du dix-neuvième siècle est réduit à envier aux anciens.

Article quatrième.

C'est aux fêtes de Cérès que les anciens redoublaient de zèle et de dévotion pour Comus. Le temps où la déesse déployait toutes ses richesses était celui où le dieu déployait tout son art, et ce temps, dans nos climats, devait répondre au mois de septembre.

Dans les grands repas on avait coutume de servir une pyramide de cent mets différens : on la nommait le *plat centenaire.* Ésope parle de cet usage, et le premier des Apicius s'y conforma, dit-on, scrupuleusement; mais le magnifique Lucullus proscrivit cette profusion perpendiculaire et gothique, pour y substituer une abondance variée, commode, répandue par un goût plus pur dans cent plats horizontaux placés à la portée de chaque convive. Cette simplicité, qui n'excluait pas la richesse, prévalut dans les tables des Apicius II et III du nom, et la forme pyramidale n'est adoptée de nos jours que pour les *surtouts* de desserts.

On sait que l'augure Hortensius sacrifia les premiers paons dont s'honore la gourmandise romaine.

L'automne, qui était le temps des repas les plus somptueux, se signalait par beaucoup de mets que nous négligeons, et qui, si nous en jugeons par ce qu'en ont dit les historiens, avaient de quoi flatter le palais des plus délicats.

L'ours et le loir, grâce à l'art du cuisinier, étaient des pièces de gibier aussi estimées que le sanglier et le daim. Dans le banquet de Trimalcion, Habinnas en mangea plusieurs *livres*, et ce fut un des souvenirs les plus succulens qu'il en conservât.

Le francolin de Phrygie, les tourds galliques, le galbula, qu'on croit être le loriot, étaient des oiseaux distingués auxquels on donnait la préférence sur les faisans, les tourterelles, les pigeons ramiers, et même les perdrix mouchetées (*Guttatæ*).

Il est de la gloire des artistes distingués, tels que MM. Balaine, Véry, Lointier, Grignon (1), Vefour, Léther, Prevot, Lemardelai, Gueite, etc., de rechercher les sauces auxquelles on mettait ces oiseaux, comme il est de notre devoir de les inviter à faire cette recherche utile.

Nous leur indiquons encore les œufs de paon comme une chose digne de leur attention. Comment se pour-

(1) M. Grignon fut long-temps l'un des premiers restaurateurs de la capitale; mais en 1827, il fut accusé par un journal de servir de mauvais potages, du poisson équivoque, du vin frelaté, et d'avoir des garçons malhonnêtes, ce qui, selon nous, n'est que trop commun dans plusieurs restaurans de Paris.

M. Grignon poursuivit en diffamation le rédacteur du journal devant le tribunal correctionnel qui, le 9 août, prononçant sur cette affaire importante pour les gourmands, après une plaidoirie savante du spirituel Me Vulpian, plaidant pour les accusateurs, décida qu'il n'y avait point diffamation, et condamna M. Grignon aux dépens.

Par respect pour la chose jugée, nous nous abstiendrons de signaler le restaurant de M. Grignon à la sensualité des amateurs, jusqu'à ce qu'un nouveau jugement vienne nous apprendre que l'on sert dans cette maison, comme autrefois, de bons potages, des poissons frais, des vins purs, et que les garçons y sont honnêtes.

rait-il, lorsque leur art a conservé de la vénérable antiquité la méthode des pieds à la Sainte-Menehould, des tourtes aux raisins et des andouilles; comment se pourrait-il, dis-je, qu'ils ne retrouvassent pas le moyen d'accommoder tout ce qui est susceptible de se cuire et d'être mangé...

Je recommande à mes lecteurs de puiser aux sources, et je les renvoie à mes autorités. Qu'ils consultent Athénée, Théophraste, Aristophane, Casaubon, Eudoxe, Platon, Phérécide, Archestrate, etc. La liste seule des auteurs qui ont traité de la cuisine ferait honneur à un érudit.

Je ne sais si cette recette est connue de M. Appert, laquelle consistait à confire, avec du vinaigre et de la moutarde, des raves coupées par morceaux : cela vaut mieux, au goût de quelques amateurs, que le cornichon même, qui pourtant est d'une ressource si heureuse dans l'art alimentaire.

Les raves ainsi conservées se servaient ordinairement au goûter, et se mangeaient sans apprêt. On avait aussi pour ce repas intermédiaire des pois chiches rôtis, également agréables, avec ou sans sauce, des olives conservées dans la saumure, enfin des cercopes et des cigales, dont le goût avait quelque chose de plus agréable que la chevrette et l'écrevisse.

Je ne blâme pas l'usage qu'avaient les anciens de faire quatre repas; mais pour jouir avec une égale volupté de palais et d'estomac, il est peut-être plus sage de ne faire, comme la plupart des gourmands moder-

nes, que deux repas par jour. Le friand déjeûner à la fourchette commence dignement la journée gourmande. Quelques rognons à la brochette, un pied farci aux truffes et deux tranches de galantine mettent suffisamment en appétit le matin; les fibres, aiguisées légèrement, gardent tout leur ressort pour l'heure du dîner qui se prolonge, de service en service, au moins jusqu'à neuf heures.

Je ne prétends pas cependant condamner les friandises du goûter et la liberté du souper nocturne; je sais combien de jolies choses se disent, se font et se mangent à ces repas de prédilection. Je voudrais pouvoir rester en ce point fidèle aux règles antiques; mais, hélas! pour qui déjeûne et dîne avec franchise, il reste peu de place au souper.

La puissance de l'homme est bornée, et le plus gourmand n'a qu'un estomac.

Cette réflexion mélancolique est tirée d'un traité très-ancien sur les lois de la table, et que je croirais grec si l'on n'y donnait beaucoup d'éloges à la philosophie d'Esope, lequel n'est pas le Phrygien qui fit des fables, mais le comédien célèbre par son art, et plus encore par ses profusions gourmandes, dont Rome s'honora dans les jours de sa gloire.

Il n'est sauce que de cherté était une de ses maximes favorites. Voici d'autres pensées que notre auteur lui attribue, et qui sont dignes de terminer cet article :

Les bonnes tables sont celles où il y a plus de mets que de convives.

Les jours se divisent par *avant* et *après* le dîner : nous tournons autour de ce principal pivot de notre vie.

On n'a point d'ami avec qui l'on n'ait dîné.

Il n'est personne qui n'ait involontairement médité sur un bon plat.

Toute la vaine science des hommes n'aurait pas découvert les truffes.

Dis-moi qui tu hantes, je te dirai ce que tu manges.

Article cinquième.

Des ouvrages relatifs à l'art culinaire.

Hoc salsum est, hoc adustum est,
hoc lautum est parum,
Illud rectè.....

TERENC. ADELPH.

PARMI les anciens les Grecs l'ont emporté sur les Perses, et les Romains sur les Grecs; parmi les modernes les Français ont vaincu tous leurs rivaux, Anglais, Italiens et Allemands, dans le grand art de la cuisine.

Les Français ne sont pourtant pas les plus gourmands, et leur supériorité en ce genre, comme en beaucoup d'autres, tient sans doute à des causes occultes que la science seule ne saurait découvrir. Nous pourrions, comme de profonds écrivains, donner ici des conjec-

tures subtiles et des probabilités imposantes; mais nous avons résolu de nous en tenir à l'autorité des faits.

Quoi qu'il en soit, la gloire de la cuisine française remplit l'univers entier, et il n'est point dans les nations policées de gentilhomme tranchant du seigneur qui n'aspire à l'honneur d'avoir un cuisinier français; c'est une sorte de suzeraineté que toutes les puissances reconnaissent tacitement à la France (1). La mode et la cuisine frappent continuellement monnaie à son coin; les chiffons et les recettes qui sortent de ce double atelier ont cours dans les quatre parties du monde; de sorte qu'en tout ceci encore, comme dans tout le reste, les *gourmands* et les *belles* servent la patrie de concert.

(1) On pourrait ajouter même que la cuisine française est ennoblie par des noms illustres. N'avons-nous pas les *filets d'agneau à la Condé*, les *cotelettes à la Soubise*, les *levrauts à la Czarine*, les *tendrons d'agneau à la d'Armagnac*, la *capilotade à la Régence*, le *turbot* et la *morue à la Béchamel*, les *boudins à la Richelieu*, les *poulets à la Marengo*, etc.?

Si nous voulions chercher des exemples de gourmandise dans l'histoire des rois tant anciens que modernes,

Les exemples fameux ne nous manqueraient pas;

mais nous nous bornons à citer quelques traits pris chez les monarques qui ont précédé notre époque.

Frédéric IV, empereur d'Allemagne, ayant remarqué dans ses cuisines un *gas de sauce* qui tournait fort bien la broche, l'éleva au rang de contrôleur des finances.

Henri VIII, roi d'Angleterre, éleva un cuisinier au rang de baronnet, pour lui avoir servi un marcassin cuit à point.

Paul Ier accorda la grâce a un exilé polonais qui lui envoyait de Tou-

Ce n'est pourtant pas la France qui hérita la première des élémens de la cuisine antique, de cet art qui, cultivé long-temps à Athènes et dans toute la Grèce par les Hégénon, les Théarion, les Mithœcus, les Philoxéne, etc., fut porté à Rome à un si haut degré de perfection par les Lucullus, les Apicius et les Esope.

Les Italiens recueillirent les premiers les débris de la cuisine romaine, comme ceux des belles-lettres et de tous les arts; ce sont les Italiens qui nous ont fait connaître cette science, appelée par Montaigne (n'en déplaise à certain critique) *science de gueule*; par Lamotte-le-Vayer, *gastrologie*, et par la chimie moderne science culinaire.

Elle éprouva d'abord des obstacles et des persécutions; (1) plusieurs de nos rois tentèrent d'empêcher sa propagation par des édits : enfin elle triompha des lois

louse chaque semaine un pâté de foie de canard, qui lui parvenait très-frais, malgré la longueur du voyage.

Le grand philosophe roi, Frédéric II, à qui rien n'était impossible, pas même de faire de mauvais vers, ne crut pas compromettre sa brillante renommée en adressant une épître à son maître d'hôtel. M. Noël, lui disait le monarque :

Des cuisiniers vous êtes le héros!
. . . . . .
Que de filets par vous imaginés,
Que de pâtés par vos mains façonnés,
Que de hachis, de farces délectables,
Dont nos palais, toujours plus enchantés,
Sont mollement chatouillés et flattés!

(1) La cuisine italienne ne fut repoussée d'abord que parce qu'elle tenait de l'art de Canidie. Les empoisonneurs sont encore proscrits par les lois gastronomiques.

sous Henri II, et sur les pas de Catherine de Médicis les cuisiniers de delà les monts vinrent s'établir en France. Ce n'est pas une des moindres obligations que nous ayions à cette illustre reine, qui était, selon le sieur de Brantôme, *moult agréable, le cœur haut et grand, l'esprit des plus subtils, les manières engageantes, et en toute sa personne, si qu'on ne peut rien voir de plus délicat, gracieux, imposant, et digne du rang de roine.*

Le seizième siècle avait enfanté de nombreuses productions sur cette science intéressante.

Dès 1516 le livre *de honestâ Voluptate*, imprimé à Venise, avait rappelé les bons esprits, unis aux bons estomacs, à l'amour de la bonne chère : il fut dédié au cardinal Roverella par le célèbre écrivain de *la vie des Papes*, Platina.

En 1534 on publia à Francfort *l'Ecole apicienne*, et en 1536 Venise fut enrichie de *l'Art des Festins*, contenant la méthode d'accommoder les oiseaux, les poissons, toutes sortes de chairs, de fruits et de légumes, pour le plus grand plaisir de la bouche.

La même cité vit naître l'année suivante le *Traité* de Dominique Romoli, lequel fut réimprimé en 1560 avec augmentation sur tout ce qui concourt à la perfection des banquets dans toutes les saisons.

Enfin, en 1541 parut le livre fameux de Cœlius Apicius, *de Re culinaria*, réimprimé avec des notes de Gabriel Humelberg, savant allemand, en 1542, et régénéré en 1709 par le savant Lister à qui l'on doit la première ébauche du *Cuisinier français*. Les presses

de Bâle, de Francfort et d'Amsterdam multiplièrent alternativement les éditions de cet ouvrage avec les honneurs de l'*in-4°*.

L'Espagne disputait en même temps à l'Allemagne et à l'Italie la gloire d'écrire sur la cuisine; et en 1544 le seigneur Ruberto de Tolède composa un livre de cuisine intitulé *Libro de guisados mangares y potages*.

L'ouvrage de Messisburgo, en neuf livres, sur la manière d'ordonner les banquets et d'apprêter les mets, eut beaucoup de réputation; publié en 1549 à Ferrare, il fut réimprimé en 1581, puis en 1617.

L'Ars magirica, hoc est coquinaria, de Jodochio Villichio, le fit oublier.

La Cuisine secrète du pape Pie V avec figures, par Barth. Scappo, fut très-recherchée, et on la réimprima en 1605 avec le *Traité du Maître-d'hôtel* et de *l'Ecuyer-tranchant*.

Il existe dix ou douze ouvrages différens sous ces deux derniers titres, dont plusieurs ont paru en même temps dans le seizième siècle à Rome, à Venise, à Turin et en Allemagne.

Je ne cite pas la dixième partie des livres publiés à cette époque sur la cuisine; un grand nombre fut traduit en plusieurs langues, et même en français. *Le Grand Cuisinier*, de B. Platina, y fut translaté en 1588 par Desdier Christol.

On se doute bien que le dix-septième siècle ne fut pas moins fécond que le précédent; c'est en effet le beau siècle de la littérature et de la gourmandise; et la plu-

part des traités, déjà connus, furent revus, perfectionnés, embellis, sans préjudice des créations nouvelles : ce temps était près de celui de la régence, où l'on n'eut rien de mieux à faire que de manger.

L'Appareil des Banquets, de Venantio Matheo; *la Cœna*, de Bapt. Fiera; *le Festin*, d'Ottavio Rubertho; *le Cuisinier-pratique*, de Vittorio Lancelloto; *les Conférences sur la Cuisine*, de Marcius Cognatus; *l'Ictiophagia*, de Nonius; *Mensa philosophica*, de Michel Scot, ou *Euchiridion in quo de rebus mensalibus*, etc. : enfin mille volumes honorables pour l'appétit humain, purent dès-lors orner la bibliothèque des curieux.

Citerai-je les incomparables productions composées seulement sur le vin? Les sept livres d'André Baccius sur les *vins d'Italie, du Rhin, de France, d'Espagne, et de toute l'Europe; l'Histoire du Vin*, de Maurice Tirellus; la *Nature des Vins différens*, par Jacques Præfectus; *de l'Usage du Vin chaud pour exciter les désirs*, de Vincent Butius, etc., etc.

Le sel, le poivre, le lait, ont occupé des légions d'amateurs, et même de graves médecins, qui, croyant donner des leçons d'hygiène, n'ont en effet ouvert qu'un cours de gourmandise; tels sont *de Re cibariâ*, de Nonius; *de Naturâ Vini*, de Confalonerius; *dell' Insalata*, de Sauveur Massonio; *de Alimentorum facultate*, de Siméon Séthus, professeur; *de Cibi et del Bere*, de Baldassare; *de Prandii ac Cœnæ modo Libellus*, de Math. Curtius; *del Convito*, d'Ottavio Magnanino, et mille

autres que nous pourrions nommer au lecteur curieux de consulter ces docteurs dignes de nos hommages; mais nous nous en référons aux leçons de notre docte et aimable convive M. D. S. U., (1) le successeur et l'interprète de nos professeurs les plus illustres.

Quoique nous n'ayons pas l'intention de faire ici l'immense catalogue des livres composés sur la cuisine, nous ne pouvons nous refuser à citer encore la *Manière d'amollir les Os et de faire cuire les Viandes à peu de frais,* par Papin, le précurseur des gélatines de notre estimable collègue M. Cadet-Devaux, tant il est vrai qu'on n'invente plus rien sous le soleil!

Il faut enfin parler du dix-huitième siècle, où les connaissances humaines, perfectionnées en tous sens, donnèrent à l'art de la cuisine un nouvel essor.

Dès l'aurore du siècle parut le *Nouveau Cuisinier royal et bourgeois,* de Massialot, en deux volumes; *le Cuisinier français,* du docte Lister; *l'École parfaite des Officiers de bouche,* publiée en 1708; *le Cuisinier moderne, les Festins antiques, de Conviviis,* du jésuite Jules Cæsar-Bullengeri, etc.

C'est alors que la cuisine devient réellement une science, et que les grammaires, les dissertations, les dictionnaires de cette science prennent une place remarquable dans l'histoire bibliographique.

En 1739 *le Nouveau Cuisinier français* reparut sous

(1) *Marie de Saint-Ursin*, qui traite de l'hygiène de la table dans cet ouvrage.

le nom de Meleon, avec une préface curieuse des pères Brumoy et Bougeant, jésuites, tous deux célèbres par leurs écrits et par leur gourmandise. M. Desalleux, fils aîné de l'ambassadeur de France à Constantinople, publia contre cette préface la lettre d'un pâtissier anglais, avec un extrait du *Crafstman.*

On écrivit, en 1741, un savant mémoire sur l'usage du *Digesteur*, de Papin.

Pour ceux qui n'avaient pas de cuisinier on composa, en 1746, *la Cuisinière française*, suivie de *l'Office*, par Menon; *le Cuisinier gascon* avait déjà paru à l'usage des gens qui n'avaient pas un bon dîner chez eux.

Enfin, en 1749, on vit paraître l'un des ouvrages qui honorent le plus ce genre; c'est l'art de la cuisine réduit en pratique, connu sous le titre *des Dons de Comus*, par Marin. Un homme de goût, Querlon, l'orna d'une préface : c'est pour la science gourmande la préface de l'Encyclopédie; aussi *les Dons de Comus* eurent-ils, comme la science encyclopédique, les honneurs de l'ordre alphabétique. En 1750, M. Briaud publia *le Dictionnaire des Alimens, Vins et Liqueurs;* et quelques années après le sieur Vincent donna une nouvelle extension à ce répertoire précieux, sous le nom de *Dictionnaire portatif de Cuisine, d'Office et de Distillation.*

Une foule de traités, indispensables à ceux qui se livrent au négoce du comestible, parurent presqu'en même temps. Le *Traité de la Distillation*, de Dejean, dont on vient de donner une nouvelle édition, *le Cannaméliste français*, en forme de dictionnaire, par Gil-

liers; *la Chimie du Goût*, par Pissot; *la Science du Maître-d'Hôtel cuisinier*, et celle du *Maître-d'Hôtel confiseur*, dont la première édition est de 1768, et la seconde de 1776. Le *Maître-d'Hôtel cuisinier* était précédé d'une dissertation préliminaire sur la cuisine moderne, attribuée à M. de Foncemagne, de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres.

L'auteur de la *Cuisinière française*, vétéran dans le service, et célèbre depuis 1746, voulut mettre le sceau à sa gloire, et, après trente-deux ans d'étude, publia *les Soupers de la Cour*, ou *l'Art de travailler toutes sortes d'alimens pour les meilleures tables, selon les saisons.* Cet ouvrage de Menon eut et mérita beaucoup de succès; il est devenu fort rare, et depuis long-temps les vrais amateurs soupirent après sa réimpression.

Mais ce qui étonnera peut-être les admirateurs de notre collègue M. G. D. L. R., c'est qu'il a été devancé dans la noble entreprise qu'il poursuit d'une manière si supérieure. Sans parler de l'*Almanach du Goût*, par Lafaye, qui subsista depuis 1751 jusqu'à l'année 1773, il parut en 1779 un *Almanach du Comestible*, qui eut tant de succès, qu'on le fit suivre de deux ou trois supplémens. Comme l'*Almanach des Gourmands*, il mettait à contribution les magasins innombrables de la capitale; comme notre journal il renfermait des vers bachiques et gourmands, et de la littérature galante et gourmande; comme nous il citait les anciens et les modernes, et déployait une érudition qui aurait effrayé la nôtre si un gourmand ne digérait pas facilement tout ce qui passe.

Mais, comme nous espérons surpasser nos devanciers et nos modèles (notre grand expert, M. G. D. L. R., excepté) (1), nous n'éprouvons qu'une ardeur plus vive à la vue de l'immense carrière qui s'ouvre devant nous, et que nous allons parcourir mensuellement de compagnie avec nos illustres collègues, après avoir terminé ce qu'il nous reste à dire sur l'Histoire de la gourmandise.

Article sixième.

Conclusion.

Nous n'avons en effet donné qu'un aperçu bien fugitif à ceux qui prétendraient qu'il ne nous reste rien à dire. Que serait-ce si, remontant à travers les âges de barbarie jusqu'à l'âge d'or, nous avions montré les profusions incroyables de nos ancêtres? Un Ariamnus, seigneur gaulois, traita pendant une année entière sur les grandes routes tous les voyageurs, toutes les armées que tentait sa magnificence. Des tables abondantes, dit Athénée, étaient servies le long des fossés et des haies; leur nombre et leur somptuosité sont à peine concevables. Le repas que César donna au peuple romain n'est qu'un dîner de famille en comparaison, quoiqu'il y eût cent mille convives, autant d'esclaves pour le ser-

(1) Archiviste fameux des meilleures cuisines.
(*L'art de dîner en ville.*)

vice, et qu'on distribuât au dessert six cents sesterces par tête.

Que serait-ce si, commençant par la gourmandise d'Eve qui vendit sa postérité pour une pomme, Esaü qui vendit son droit d'aînesse pour un plat de lentilles; nous décrivions les premiers raffinemens de la cuisine bornée à traire les vaches, à pétrir le grain broyé, puis à assaisonner quelques légumes avec du sel ou du miel, grossiers précurseurs des épices et du sucre? Nous verrions la chasse satisfaire aux premiers désirs de la chair, dont la crudité réclama bientôt le feu épuratif. La rareté du gibier fit sacrifier des victimes plus paisibles : le mouton, le bœuf et le cochon se métamorphosèrent en rôtis ou en bouillis; enfin les oiseaux, les poissons, les coquillages, tout y passa; et non content des productions animales et végétales, l'homme fouilla le sein de Cybèle pour tourner en substances alimentaires jusqu'aux minéraux.

Les Asiatiques, qui furent les premiers civilisés, furent les premiers qu'illustra la gourmandise. Les cuisiniers de Perse étaient autant recherchés que le sont les cuisiniers français dans l'univers gourmand. A la suite des Xercès et des Darius marchaient des légions d'officiers de bouche. Les Grecs, qui détruisirent un si bel ordre de choses, étaient alors les vrais barbares; et si le souverain de tant de cuisiniers eût eu plus de ressources dans l'imagination, quel parti son génie militaire n'eût-il pas tiré dans sa détresse de cinquante ou cent mille chefs, aides cuisiniers, marmitons, écuyers-tranchans,

proviseurs et maîtres-d'hôtels, tous armés de glaives affilés, et observant une discipline telle que jamais le roi de Macédoine n'en établit une pareille dans ses phalanges.

Du moins les Grecs reçurent-ils en ceci la loi des vaincus. En vain la sobriété spartiate lutta contre la gourmandise orientale; toute la Grèce eut des cuisiniers; et les Lacédémoniens, qui étaient les moines de ce temps-là, finirent, comme ceux du nôtre, par être les plus gourmands de toute la république, de l'empire ou du royaume.

Rome fit comme Athènes quand elle la subjugua; elle se soumit à ses cuisiniers, et renchérit même sur eux. Les Thimbron, les Actidès, les Philoxène pâlirent devant Apicius, Ésope et Lucullus.

Chacun de ces grands hommes mériterait un chapitre à part.

Alors, dit Tite-Live, *la gourmandise, méprisée par nos idiots ancêtres, fut en honneur; et ce qui n'avait été qu'un vil métier devint une science qui se perfectionna encore par la suite* (1). Ce fut en effet le premier pas que fit cette reine sauvage du monde vers la politesse des mœurs; et Rome, qui a perdu son empire, ses lois, son peuple même, a conservé ses cuisiniers habiles et ses tables somptueuses, tant il est vrai.... que...., etc.

(1) *Tunc coquus vilissimum antiquis mancipium, æstimatione et usu in pretio esse, et quod ministerium fuerat, ars haberi capta; vix tamen illa quæ tum conspiciebantur semina erant futuræ luxuriæ.*

TITE-LIVE, liv. XXXIX.

C'est aux Romains qu'on doit l'usage de multiplier les services. Les tables se succédaient auparavant en *ambigus*. Philon en compta jusqu'à sept dans un repas. Ce sont eux aussi qui inventèrent les noms d'écuyers-tranchans, maîtres-d'hôtels, etc. Alors on savait encourager le mérite : un talent se payait quatre *talens*; c'est-à-dire 19,000 francs. On sait que Marc-Antoine paya d'une ville et de son territoire le repas que fit son cuisinier pour Cléopâtre (1).

La magnificence vraiment antique de Marc-Antoine n'approchait pourtant pas du luxe des rois d'Asie. Une province entière payait en tribut le gibier nécessaire à la table du grand roi; une autre fournissait le bœuf; une troisième le mouton. Celle dont le golfe Persique baignait les côtes, approvisionnait le garde-manger en poissons, et la plus fertile des satrapies contribuait pour le maïs, le blé ou le riz; de sorte que la table du prince offrait tous les jours la *statistique* complète de son empire, et il jugeait avec perspicacité de la prospérité de ses sujets par l'abondance de son dîner; méthode très-sûre, puisqu'elle est toujours en usage.

Les Hébreux, les Chinois, les Indiens, les Américains

(1) Qui ne connaît les profusions et les charmes de cette reine illustre, qui d'un trait avala une perle d'un prix inestimable? Qui n'aime à se rappeler cette belle gourmande que l'on prenait tour à tour pour Vénus voguant sur les eaux du Nil, entourée des Grâces et des Amours; ou pour Erigone, entourée de Bacchantes, provoquant au combat le galant Triumvir?... Cléopâtre est une des héroïnes de la gourmandise, et nous lui devions l'hommage que nous nous plaisons à lui rendre.

sauvages ou civilisés, les anciens et les modernes; et, parmi les Européens, Danois, Lapons, Anglais, Allemands, tous ont travaillé depuis des siècles à perfectionner l'art gastronomique, et nous ne désespérons pas de voir l'*Histoire de la Cuisine* s'allier partout au développement de la politique, des belles-lettres et de la civilisation; de voir enfin se réaliser l'espoir des philosophes et des savans de notre nation, qui appellent depuis long-temps et de tous leurs vœux une chaire de gastronomie au Collége de France et une classe de gourmandise à l'Institut.

G***.

Des langues mortes.

Depuis que l'on commence à revenir aux bons usages comme aux bons principes, on s'aperçoit que l'étude des langues mortes n'est pas moins nécessaire à l'homme du monde qu'au savant, et que sans elle on se trouve étranger à une foule de connaissances, qui seules annoncent un personnage bien élevé, et digne de figurer dans une assemblée de gens d'esprit.

Mais cette étude est nécessaire à l'homme de lettres et à celui qui fait profession de vivre dans la haute société; elle est indispensable au vrai gourmand : sans elle il ne paraîtra qu'un mangeur vulgaire, qu'un glouton sans discernement, qu'un goulu sans délicatesse; vices, comme l'on sait, qui font avec la gourmandise par excellence un contraste plus tranchant encore qu'une sobriété sans prétention.

En effet, que penser d'un gourmand qui, n'ayant jamais fait des langues mortes l'objet de ses solides études, demeurerait sans voix lorsque la conversation tomberait sur ce sujet intéressant, et paraîtrait absolument étranger à tout ce qui peut y avoir rapport?

Quelle opinion prendre d'un homme, aspirant à la réputation de gourmand, qui resterait court en entendant parler des langues de bœuf, des langues de veau, des langues de cochon, des langues de mouton, des langues

d'agneau et des langues de carpe, avec lesquelles il doit être familiarisé autant par état que par inclination?

Est-il parmi les idiômes vivans rien de comparable à une langue de bœuf fourrée, fumée et parfumée selon les grands principes de l'art; à une langue de cochon fourrée, ou seulement à la braise; à une langue de mouton en caisse, en hatelettes, ou seulement en papillotes; à une langue de veau à la broche, farcie, ou au parmésan?

Trouvez-vous parmi les dialectes européens les plus déliés, sans même en excepter celui qu'on parle avec tant de grâce et de pureté sur les rives de l'Arno, une langue plus délicate que celles de carpes, dont il faut, à la vérité, un grand nombre pour composer une entrée raisonnable, mais qui font passer tout à coup au rang des Lucullus l'heureux Amphytrion en état de les servir à ses convives plus heureux encore?

Il est donc démontré jusqu'à l'évidence que l'étude des langues mortes l'emporte en tous points sur celle des langues vivantes.

En écartant toute métaphore, en revenant à l'acception pure et simple de ce mot si précieux en gourmandise, enfin, en considérant notre sujet en moraliste, il nous sera tout aussi facile de prouver que les langues de bœuf, de veau, de cochon, de mouton, de carpe, d'agneau, etc., l'emportent de beaucoup sur les nôtres.

Qui peut ignorer tous les maux que la langue humaine a produits dans ce bas-monde! Blasphêmes, imprécations, calomnies, médisances, mensonges, basses flat-

teries, injures, démentis, etc.; tous ces outrages, et beaucoup d'autres encore, sont les fruits de son intempérance. S'il faut en croire Planude, « elle est la mère » de tous les débats, la nourrice des procès, la source » des divisions et des guerres; elle est l'organe de l'er- » reur; par elle on détruit les villes, on persuade de mé- » chantes choses. » Nous pourrions ajouter que par elle aussi l'avocat nous étourdit, le bavard nous excède, le mauvais poète,

Qui, des premiers venus saisissant les oreilles,
En fait le plus souvent les martyrs de ses veilles,

nous ennuie jusqu'à l'impatience, nous excède jusqu'au dégoût, et nous poursuit jusqu'à nous faire déserter les sociétés les plus aimables.

La langue d'un bœuf au contraire n'a que d'excellentes choses à nous apprendre; jamais monotone, puisqu'on peut en varier de cent manières l'apprêt; jamais importune, puisqu'elle est muette; jamais trop piquante entre les mains d'un artiste habile, elle a l'heureux don de plaire à tout le monde, et elle est assez sage pour ne se faire jamais d'ennemis.

Nous pouvons en dire autant de celles de veau et de mouton, si bonnes sur le gril, de celles de cochon, qui avaient paru tellement importantes au dix-huitième siècle, qu'on avait institué des officiers en titre d'office, qui n'avaient d'autres fonctions que de s'assurer de l'état de leur santé, et qui joignaient à leur titre de langueyeurs

de porc la qualité de conseillers du roi (1); de celles d'agneau si innocentes et si douces; enfin de celles de carpe, tellement précieuses, que le plus riche amphytrion n'en sert une entrée qu'une seule fois dans sa vie.

Aucune de ces langues n'a menti, aucune n'a ennuyé personne, aucune n'a d'offense à se reprocher; et ce n'est pas d'elles que l'on peut dire qu'un coup de langue vaut un coup d'épée. Qui peut se plaindre de leur indiscrétion, de leur bavardage, de leurs faux rapports? Personne. Nous avons donc eu raison de préférer les langues mortes aux langues vivantes. Tous les professeurs de l'ancienne université de Paris partageaient cette opinion; et nous osons croire que nous ne serons démentis par aucun gourmand de notre âge.

G. D. L. R.

(1) Ceci n'est point une plaisanterie. *Voyez* les anciens almanachs royaux.

Chapitre Deuxième.

L'ANNÉE GOURMANDE.

Chaque mois, en cuisine, comme en volupté, a ses jouissances particulières.

GRIMOD DE LA REYNIÈRE.

L'ANNÉE GOURMANDE.

Nota. Avant de commencer cette tâche honorable, nous devons à la vérité de déclarer, à l'exemple de *Tacite*, que nous n'avons pas dîné chez ceux dont nous dirons les exploits.

Nous espérons donc n'être point suspects de prévention ou de prédilection dans nos jugemens, et nous nous sentons pour nos fonctions, qu'un philosophe nomme *sacerdotales*, toute l'impartialité convenable à un historien qui écrirait les vies des princes patagons.

Janvier.

LES ÉTRENNES, LES ROIS ET LA SAINT-ANTOINE.

Le mois de janvier est digne de commencer l'année par les époques appétissantes et solennelles qu'il ramène. Les *Étrennes*, les *Rois* et la *Saint-Antoine*, sont trois fêtes d'une vénérable antiquité; elles réunissent tous les mystères de l'art; les bonbons, les gâteaux et les cochons sont l'abrégé, ou plutôt le type de la science alimentaire. Qui de nous peut se rappeler sans attendrissement les soins paternels et l'amitié vive qui régna entre saint Antoine et ses compagnons? Douce société,

sentimens sincères, heureuse réciprocité! quel gourmand n'éprouve pas à votre souvenir une foi ardente et une profonde dévotion? Celui-là sans doute est bien digne de nos hommages qui passa sa vie en si bonne compagnie, et voulut prouver à la postérité le cas qu'elle devait faire d'un animal réputé immonde par le juif!

Pendant les calendes de janvier, on faisait à Rome un sacrifice à Janus, auquel on présentait un gâteau fait de pâte de farine nouvelle et de sel nouveau; on y joignait de l'encens et du vin. *Pocula Janus amat.*

On exposait dans le temple les produits de la science et de l'industrie; les artisans et les savans présentaient à la bénédiction des prêtres les prémices de leur travail, dans l'espérance d'obtenir la faveur du dieu pour le reste de l'année; on lui disait des choses agréables, et on lui servait les mets les plus doux, tels que du miel, des figues, des dattes, etc. : les prêtres, après avoir fait leurs provisions, distribuaient le reste aux assistans, qui, à leur tour, en faisaient des présens à leurs amis.

Le besoin de plaire et le raffinement du luxe engagèrent les pauvres à dorer leurs figues et leurs dattes pour les rendre plus dignes de ceux à qui elles étaient présentées : de leur côté les riches firent de plus magnifiques présens, tant il est vrai que c'est l'orgueil et la vanité qui donnent bien plus que la tendresse et la piété.

Quoi qu'il en soit, cet usage est le même auquel nous avons donné le nom d'*Étrennes;* mais il n'y a d'étrennes

dignes de ce nom que celles qui sortent de chez le marchand de comestibles, le confiseur, ou le pâtissier. Les présens, dont la gourmandise ne fait pas son profit, sont une corruption de l'usage antique et une abomination moderne.

Le concile de Tours voulut arrêter cette dégénération, et condamna les étrennes comme un reste de superstitions païennes, parce qu'on y mêlait des présens de verveine et autres plantes mystérieuses, ou qu'on y rappelait une cérémonie des Druïdes qui cueillaient le guy au renouvellement de l'année.

Le quatrième concile général de Trullo, tenu en 680, se montra également sévère protecteur de la simplicité des usages gourmands; les étrennes ne furent tolérées par la suite que lorsqu'il fut bien démontré qu'on s'en tenait à la dragée : ainsi les gourmands pieux, que notre érudition aurait alarmés, peuvent se rassurer, et fréquenter *sans remords* la rue des Lombards, les deux palmiers de M. Terrier (1), ou tel autre lieu sucré de la capitale.

Les étrennes enfin sont toujours de mode; et l'on peut dire avec notre savant professeur, M. G. D. L. R., que « pendant l'époque la plus rigoureuse du règne ré-» volutionnaire, cet usage avait seul maintenu tous ses » droits, et qu'en dépit de Robespierre et du directoire, » l'on n'a jamais cessé de donner des étrennes et d'ache-

(1) Rue Saint-Honoré, n° 254, près la rue de l'Échelle; maison délicieuse, dont la réputation est dans toutes les bouches.

» ter des bonbons pendant toute sa durée; tant les cou-
» tumes qui tiennent à la friandise ont d'empire sur les
» estomacs parisiens ! »

Voilà pour les *étrennes*, voici pour le *gâteau des rois*.

Les gâteaux emblématiques étaient en usage parmi les Grecs et les Romains : aux repas de noces on présentait aux époux, dès le commencement du festin, une tourte ou pain d'épices, pour montrer, dit un subtil commentateur, qu'ils devaient être unis comme es grains dont se composait la pâte, et que cette union répandrait sur eux la douceur du miel.

Pour choisir le roi du festin, dont la juridiction est assez connue, on tirait au sort ; les dés étaient marqués de la figure de Vénus, de celle d'un chien, de la vieillesse et d'un habitant de Chio. Les rapports de ces emblêmes s'étant perdus, on n'a pas voulu perdre l'usage de la royauté, et la fève, qui servait au scrutin pour l'élection des magistrats, a succédé aux dés. Ce n'est plus le dé empreint des traits de Vénus, qui donne le sceptre de la gourmandise : nous regrettons ce nouveau titre de notre alliance avec la beauté (1).

Quoi qu'il en soit, il n'y a rien de commun entre le Gâteau et l'Épiphanie, si ce n'est que l'histoire des Mages se rapportant aux jours qui suivirent la solennité de Noël, leur fête se trouve à peu près au temps des Saturnales, temps où l'on faisait beaucoup de festins,

(1) Il ne faut pas oublier que la plupart des articles contenus dans cet ouvrage, sont extraits du journal des *Gourmands et des Belles*.

et où, par conséquent, chaque taverne et chaque salon de la Grèce et de l'Italie avaient un empire, un trône et un monarque. On a conservé dans nos rites romains jusqu'au *Phebe domine*, qui s'adressait autrefois à Phébus. Mais, quelle que soit l'origine du Gâteau, il sera toujours d'un usage respectable parmi nous. Quoique les friandises ne puissent pas nous tenir lieu d'un régime plus substantiel, on nous verra le jour de l'An, en Mages pieux, faire plus d'un long pélerinage *au Fidèle Berger*, rue des Lombards, et *aux Deux Palmiers*, chez M. *Terrier*, rue Saint-Honoré, n° 254. Nous serons en station chez MM. *Rouget*, (1) *Rat*, (2) *Leblanc* (3) et *Lesage* (4) le jour de l'Épiphanie, et pendant tout

(1) Pâtissier, rue de Richelieu, vis-à-vis le Théâtre Français.

(2) Rue Montmartre, n° 85, près la rue des Fossés-Montmartre.

(3) Rue de la Harpe, vis à-vis le collége d'Harcourt.

(4) Rue Montorgueil, près la rue Saint-Sauveur.

Nous croyons devoir ajouter à cette liste friande les noms des pâtissiers suivans, dont la réputation est justement établie depuis la publication de cet article, d'après les notes qui nous ont été communiquées.

Allain, rue de Gaillon, n° 16.

Lebeau, rue Montmartre, n° 147.

Gendre, Faubourg Saint-Antoine, n° 4.

Robert, rue Saint-Martin, n° 58.

Thomas, rue de Grammont, au coin de la rue de Grétry.

Félix, passage des Panoramas.

Liévin, passage du Perron.

Dupuis, rue de Valois, n° 6.

Grandin, Faubourg Poissonnière, n° 28.

Duval, rue de Beaune.

Lançon, rue Bourbon-Villeneuve, n° 56.

Bellenger, rue du Four Saint-Germain, n° 15.

Garin, rue du Bac, n° 38.

le mois de janvier les fidèles amis de saint Antoine feront la gloire de nos dîners. Les porcs de Saint-Germain-en-Laye sont tous descendans des cochons de saint Antoine, et alliés des pourceaux d'Épicure.

Ce mois de janvier, où tout abonde, où tout invite aux plaisirs de la table, serait le plus gourmand de l'année s'il pouvait contenir, dans l'espace de ses trente-un jours, le dévorant Carnaval, dont il est le digne précurseur; au surplus, il n'a rien à envier au mois de février, malheureux générateur du Carême. Si ce dernier commence glorieusement, il finit, hélas! bien mal; gros et gras d'abord comme un moine, *desinit in piscem.*

Nous ne ferons point ici l'étalage des richesses immenses que prodiguent en janvier la boucherie, la charcuterie, la halle et le quai de la Vallée; chaque espèce d'animaux a ses représentans chez Michelle, (1) chez Corcellet, (2) ou chez madame Chevet (3); chaque climat a payé son tribut, et les quatre élémens ont concouru

(1) Marché Saint-Honoré.

(2) Marchand de comestibles au Palais-Royal, à l'enseigne du *Gourmand*, près le passage de Radziwil.

(3) Marchande de comestibles au Palais-Royal, Galerie vitrée.

Nous devons encore ajouter à cette nomenclature, d'après les motifs exprimés dans la note précédente, les noms des bouchers suivans.

Sauvage, fournisseur de la maison du Roi, rue Saint-Antoine.

Fradin, fournisseur de la ville, rue du Monceau Saint-Gervais.

Madame veuve Bernard, rue Saint-Lazare.

Parquet, rue neuve des Mathurins.

Cassard, rue Traversière Saint-Honoré, n° 16.

à ce vaste amas de comestibles qui, pendant l'hiver, doit nourrir les Gourmands de la capitale et ceux qui voyagent pour la perfection de l'Art.

La terre, non contente de s'être épuisée de végétaux et de fruits, ouvre encore son sein farci de truffes et de morilles !.... Qui guida vos grouins raffinés vers ces merveilles souterraines, subtils enfans de saint Antoine? Ah! quand vous n'auriez fait que ce présent à vos maîtres, votre nom serait digne de l'immortalité.

Tous les habitans de l'air, la volaille domestique et le gibier sauvage vont être bonifiés par le fumet de la truffe.

Bayard, au coin de la rue du Four et du marché Saint-Germain.
Diguet, rue du Bac, au coin de la rue de Verneuil.
Descoins, rue Taitbout, n° 5.
Marcas, rue Saint-Honoré, n° 41.
Fanguet, rue Grange-Batelière, n° 34.
Henri, rue Neuve-Sainte-Croix, n° 20.
Parmi les marchands de comestibles nous citerons encore :
Billet, rue Saint-Honoré, n° 129.
Les Frères provençaux et l'hôtel des Américains, rue Saint-Honoré.

Mais un établissement, qui pour être le dernier cité en ce genre, n'en est pas moins recommandable, c'est celui de madame Marneffe, établie à Paris depuis deux ans, où elle est venue précédée d'une brillante réputation acquise à Toulouse, par sa fabrique de pâtés et de terrines de foies gras, de canards, de saumons, d'ortolans, de gibier, et autres articles truffés. Son entrepôt est à Paris, rue Saint-Honoré, n° 178, à l'enseigne de *Magasin du Languedoc.*

N. B. Il est important de ne s'adresser qu'aux premiers magasins de comestibles lorsque l'on veut se procurer surtout des pâtés ou des volailles farcies; on est certain de trouver dans ces maisons des marchandises fraîches, au lieu que dans les magasins peu achalandés les objets se détériorent, se corrompent, et n'offrent le plus souvent qu'un amas de viandes infectes et pourries.

Les quadrupèdes, les amphibies, les poissons accourent, s'élancent de toutes les mers, de toutes les contrées, pour s'unir dans la casserole au parfum de cette ambroisie.

Le feu recrée, épure, améliore, et toutes les rues sont tapissées des produits de la Nature entière, qui semble sortir avec une nouvelle vie et de nouvelles formes de la cuisine du traiteur, du laboratoire du confiseur, ou de l'atelier du pâtissier.

GASTERMANN.

Sur le Gâteau des Rois.

IL est chez les peuples de l'Europe moderne des usages dont l'origine se perd dans la nuit des temps, et qui semblent survivre aux révolutions des États, aux changemens de religion, de lois et de mœurs : telle est parmi nous cette coutume constamment respectée, même dans un instant où l'on ne pouvait la rappeler sans courir risque de la vie; l'on sait qu'à une époque où le nom de roi ne pouvait plus se mêler aux jeux les plus innocens, les familles solitaires partageaient encore en silence le *gâteau des rois*. Les poètes et les historiens de l'antiquité nous donnent sur cette coutume des détails curieux; et l'on s'étonne aujourd'hui qu'à des époques si éloignées, dans des climats si différens, avec des mœurs et une religion si opposées, les hommes aient conservé entre eux ces sortes de rapprochemens. « Aux Saturnales, dit le phi-

» losophe Arrien, le roi élu par le sort exerce son auto-
» rité en commandant à l'un de boire, à l'autre de verser,
» à celui-là d'aller, à celui-ci de venir. » Tacite observe que Néron ne manquait pas de se trouver à ces fêtes, et qu'il attachait beaucoup de prix à être le roi du festin. « Verrès, dit Cicéron, avait foulé aux pieds toutes les
» lois du peuple romain; mais il obéissait ponctuellement
» aux lois de la table. »

Ce respect profond pour les rois d'un moment se montrait sous tous les dehors qui supposent, d'une part, l'autorité la plus absolue, et de l'autre, la dépendance la plus parfaite; il paraît même que les hommages rendus à cette dignité fugitive, mais qui s'exerçaient dans une circonstance que les anciens regardaient comme une des plus importantes de la vie, inspiraient beaucoup d'orgueil à ceux qui les recevaient; et l'on voit, par les conseils qui leur sont donnés chez les Hébreux, combien il était nécessaire de les rappeler sur ce point au sentiment de la modestie. « Si l'on vous nomme roi d'un festin,
» dit l'Ecclésiaste, ne vous élevez pas pour cela au-dessus
» des autres; mais, après avoir eu soin de tous les convi-
» ves, et avoir tout réglé, vous vous mettrez à table avec
» eux; vous vous réjouirez de leur joie, et vous pourrez
» recevoir ou prendre la couronne. » Il est vrai que Tertullien, dans son traité *de Coronâ*, blâme cet usage; mais la sévérité même de Tertullien prouve le respect général que l'on avait encore de son temps pour cette coutume antique.

Les rois du festin n'étaient pas toujours choisis par le

sort. Le passage que nous venons de citer supposerait une élection libre et éclairée. Plaute dans une de ses comédies introduit des personnages qui se nomment un roi ou une reine, et l'un d'entre eux adresse ces paroles à une jeune beauté : « Je donne cette couronne de fleurs » à celle qui est à la fleur de son âge; vous serez notre » souveraine. » Cependant il paraît que l'usage le plus commun était d'avoir recours au sort pour confier cette souveraineté. On sait que dans un repas où il commandait, Agésilas donna un ordre dont tous les amis de la table admirent l'équité : il voulut que l'on servît à chacun autant de vin qu'on en demanderait, si la quantité de vin était abondante; mais en supposant qu'il n'y en eût que peu, il défendit d'en donner plus à l'un qu'à l'autre; et quand ce grand homme donna cette décision, si gravement rapportée par Plutarque, il avait été élu roi par le sort.

Anacréon suppose qu'on se servait de billets comme nous nous en servons aujourd'hui. « Esclaves, dit-il, » apportez les billets; que je les mêle afin que nous ayons » un roi du festin. » Horace donne à entendre qu'on tirait aux dés cette couronne innocente. « Quand tu seras » dans l'étroite maison de Pluton, dit-il à son ami Sex- » tius, les dés ne te donneront plus la royauté du festin. » Le rhéteur Pollux, et plusieurs autres savans, croient que sur ces dés n'étaient point gravés des nombres comme sur les nôtres, mais des figures et des symboles. Le plus souvent (1) on y voyait un chien et une Vénus,

(1) Comme on l'a vu dans l'article précédent.

ou, comme le rapporte Plaute, un vautour ou un basilic. Le vautour et le chien excluaient le candidat; celui qui avait amené l'image du basilic ou de Vénus concourait de nouveau avec ceux qui avaient eu le même bonheur que lui, à moins qu'il eût été, dès le commencement, le seul que le sort eût ainsi favorisé. Quand les enfans se nommaient un roi dans leurs jeux, ils se servaient de fèves; et dans plusieurs républiques on employait aussi les fèves pour faire l'élection des magistrats. De là ce précepte de Pythagore : *A fabis abstine*; abstenez-vous des fèves, c'est-à-dire abstenez-vous de prendre part aux affaires du gouvernement. On sait que les pythagoriciens fuyaient les emplois, et recherchaient le silence et la solitude. L'habitude de nous servir de fèves pour élire les rois de nos festins est donc, sous tous les rapports, de la plus haute antiquité.

Lorsque le roi était élu, il débutait ordinairement par une harangue dont quelques auteurs anciens nous ont conservé les traits suivans : « Buvons, mes amis, bu-
» vons à pleine coupe! enivrons-nous de cette douce
» liqueur, de ces délices des dieux! O Bacchus! toi
» qu'accompagnent les jeux et les ris, viens avec nous,
» une couronne sur la tête, une large coupe à la main;
» échauffe nos esprits. Esclaves, hâtez-vous; donnez-moi
» trois coupes, ensuite neuf, puis trois fois neuf; enfin,
» donnez-les sans compter : je veux me livrer à une ai-
» mable folie... Hercule, agité par les Furies, brisait
» l'arc et le pesant carquois d'Iphitus : en proie à la
» fureur, Ajax frappait son bouclier avec l'épée d'Hec-

»tor : pour moi je veux, une coupe à la main, les che-»veux couronnés de fleurs, sans arc, sans épée, je veux »me livrer à de tendres fureurs; j'aime mieux perdre la »raison que la vie.» Il y avait dans ces amusemens de l'esprit, de la bonhomie et de la gaîté; il n'est donc pas inutile d'en rappeler le souvenir.

C.

Nota. Cet article plein d'érudition et signé de la simple initiale C, fut extrait il y a plusieurs années de la *Gazette de France*, qui compte avec gloire, parmi ses rédacteurs, l'aimable auteur de l'*Art de dîner en ville*.

Anecdote sur le Gâteau des Rois.

Barjac, valet-de-chambre du cardinal de Fleury, (conséquemment le ministre de ses plaisirs, comme le confident de ses peines,) connaissait à merveille les faibles de son maître, et savait les saisir; il les caressait de la façon la plus adroite : ce fut lui qui, peu de temps avant la mort de ce nonagénaire, eut la galanterie de le faire souper la veille *des Rois* avec douze convives de la cour, tant hommes que femmes, tous plus âgés que lui; en sorte que, comme le plus jeune, le vieux et très-vieux cardinal fut obligé de tirer le gâteau. Avec une adulation aussi recherchée, Barjac devait être un serviteur très-agréable à son maître.

LE ROI DE LA FÈVE.

MOT DE FONTENELLE.

Depuis long-temps chez nous Gaulois
On tire le gâteau des rois.
A Fontenelle un jour on fit tomber la chance.
Soit qu'enivré de cet honneur,
(Fruit du hasard ou de la préférence)
Soit qu'étonné de sa grandeur,
Il rêvât à l'effet de sa toute puissance,
Dès ce moment il ne servit plus rien
A la royaliste assistance,
Et vers lui garda tout. — Mais cela n'est pas bien,
Dit une jeune demoiselle,
A peine roi vous manquez de cervelle,
Et vous ne songez plus à nous...
— Hélas! ma chère enfant, répondit Fontenelle,
Voilà comme nous sommes tous.

C***

LES ROIS,

CHANSONNETTE.

Air du vaudeville de Jean Monnet.

Pour fêter les rois on mange :
Pour fêter les rois on boit :
Amis, que chacun s'arrange
Pour bien faire ce qu'il doit.
Ces bons rois
Étaient trois :

Loin d'en vouloir rien rabattre,
Moi je mange comme quatre,
Et comme quatre je bois.

Quoique le faste environne
Les rois, leur trône et leur cour,
Je veux, si l'on me couronne,
Que ce soit pour un seul jour,
Que ce soit
Sous ce toit.
Vous ne me verrez prétendre,
Au trône que pour entendre,
Souvent dire le roi boit!

Je suis un roi bon apôtre;
Car, mes amis, entre nous,
Si le sort en nomme un autre,
Je ne m'en sens point jaloux;
Quel qu'il soit,
On me voit
Prosterné devant sa gloire :
Plus le roi me verse à boire,
Plus je chante le roi boit!

(Armand Gouffé.)

Mais passons à des objets plus substantiels.

Du Boeuf.

C'est par la viande de boucherie qu'on débute dans tous les festins; elle forme même la base ordinaire de

nos repas quotidiens. Le bœuf, le mouton, le veau ont toujours les prémices de notre gourmandise. Il est donc juste que nous leur fassions notre compliment au renouvellement de l'année, et que pour étrennes à nos lecteurs nous offrions un aloyau d'Auvergue, ou un gigot de Présalé.

C'est dans ce mois que l'on voit arriver en foule à Paris ces énormes bœufs de l'Auvergne et du Cotentin, chargés d'une graisse succulente et dont les flancs recèlent ces aloyaux divins, le premier fondement d'un bon repas, et dont l'appétit se lasse beaucoup moins que des mets les plus recherchés. Ces aloyaux bien mortifiés, cuits à l'anglaise, c'est-à-dire saignans et accompagnés d'une sauce stimulante dans laquelle les anchoix et les câpres fines tiennent le premier rang, sont en cette saison le rôti qui convient le mieux à une table nombreuse et affamée.

La pièce de bœuf est le début obligé d'un dîner bien ordonné. Chez les Amphytrions vulgaires c'est un bouilli relevé d'une sauce piquante aux choux, et flanqué de quelques saucisses.

Chez les amateurs plus raffinés, à la place du bouilli se montre tout naturellement un de ces aloyaux juteux que le Poitou et la Normandie payent en tribut à la capitale de l'Europe gourmande. C'est en janvier qu'ils arrivent en foule, et que des flancs savoureux du bœuf, dont la graisse s'est identifiée à la chair par les fatigues de la route et la pesanteur du voyageur, on tire les aloyaux les meilleurs et les plus gros.

De quelle immense ressource est pour l'art du cuisinier ce succulent animal, qui, chargé d'embonpoint, fait péniblement cent lieues en tremblottant pour venir briller sur nos tables pendant une heure au plus!

C'est le bœuf qui fait ces consommés restaurans, ces soupes revivifiantes, dont les estomacs délâbrés et malades se trouvent si bien; c'est le bœuf qui fait les bouillons, les coulis et les jus propres à tout, préférables à tout par leur salubrité, leur aménité, leurs propriétés.

On ferait un volume des différentes manières d'accommoder le bœuf; on ferait un traité de l'art de cuire à son point précis l'aloyau lardé, à la sauce piquante.

Quel livre ne ferait-on pas sur la composition d'un hochepot flamand; sur les palais de bœuf au gratin, les entrecôtes grillées, les filets rôtis, et ce *ross beef*, et ce *beef'-s-teak*, sans rivaux, que savoure le ruminant Anglais, notre modèle en gourmandise, et notre copiste en cuisine?

Le *beef'-s-teak* serait d'une très-heureuse ressource dans les maisons bourgeoises, si l'on savait l'accommoder; mais les choses simples sont presque toujours celles auxquelles on réussit le plus difficilement. La difficulté, pour un *beef'-s-teak*, consiste surtout dans le choix des tranches : il n'y a point de milieu entre le morceau moelleux et tendre et des lames coriaces et sèches, dont la ténuité ne peut résister à l'action du feu.

G. D. L. R.

Recettes alimentaires.

Quoique nous n'ayons jamais ceint le tablier, et que la théorie de l'art alimentaire nous soit beaucoup plus familière que sa pratique, nous ne sommes cependant pas tellement étranger aux fourneaux que nous ne puissions satisfaire à cet égard le goût et la sensualité de nos lecteurs. Nous en trouverons les moyens, soit dans les nombreuses lectures que nous avons faites, soit dans nos rapports journaliers avec les artistes qui manient avec le plus de gloire, à Paris, le rouleau ou la casserole.

Mais, comme ce n'est point un traité de cuisine que nous prétendons offrir au public, nous prévenons que nous choisirons ces recettes au hasard, et que nous ne nous astreindrons dans leur publication à aucun ordre méthodique : nous ferons seulement en sorte de les publier en temps utile, c'est-à-dire dans les époques où elles seront intantanément praticables.

BEEF, OU BEEF'-S-TEAK.

Ayez un morceau d'excellent filet de bœuf, ôtez-en toutes les peaux et presque toute la graisse, coupez-le par rouelles de l'épaisseur de quatre ou cinq lignes; applatissez légèrement chacun de ces morceaux, et parez-les afin qu'ils soient à peu près ronds et de la forme d'un écu de six livres; faites ensuite fondre un peu de beurre, mettez-y un peu de sel et de gros poivre; trempez vos *beef* dedans, et arrangez-les sur un plat; au moment de servir faites-les griller sur un feu un peu vif, en ayant soin de ne pas trop les laisser cuire; pendant ce temps mettez

dans un plat un morceau de beurre proportionné à la quantité de *beef'-s-teak* que vous aurez préparée ; assaisonnez de sel, poivre, un peu de persil et un jus de citron ; dressez votre *beef'-s-teak* dessus en y ajoutant quelques pommes de terre frites dans du beurre bien frais, ou des cornichons, si vous l'aimez mieux. On sert aussi le *beef'-s-teak* au beurre d'anchois.

C. et G.

Le bœuf est excellent dans cette saison, ainsi que nous avons déjà eu occasion de le dire, et tout ce qui tient à sa personne participe à cette bonté ; mais son palais surtout est dans ce mois d'une délicatesse admirable, et qui détermine les amateurs à commander en ce moment, presque tous les jours, à nos meilleurs artistes en pâtisserie, ces indicibles pâtés chauds de palais de bœuf roulés, aux truffes, aussi fondans dans la bouche que la meilleure pâte de guimauve, dont l'assaisonnement est admirable, et dont la croûte est vraiment un chef-d'œuvre de l'art et d'une délicatesse tellement indicible, que plus d'un gourmand ne la mange jamais qu'à genoux.

Quoique le ragoût que nous allons indiquer ne puisse se comparer à ces pâtés inimitables, il ne laisse cependant pas d'avoir son mérite, et nous engageons les plus gourmands de nos honorables lecteurs à vouloir bien en faire l'épreuve.

PALAIS DE BŒUF EN ALLUMETTES.

Vous commencez par couper vos palais en petits filets de la grosseur des allumettes ; vous les laissez ensuite mariner dans un peu de bouillon, vinaigre, sel, poivre, basilic, laurier, thym, clous de girofle, poudre

d'épices fines, tranches d'oignons, un petit morceau de beurre manié de fines herbes dans un peu de farine, le tout bien chaud.

Vous faites mariner pendant deux heures; laissez égoutter vos filets, et les trempez dans une pâte à bière, (personne n'ignore que c'est la pâte à friture ordinaire qui se compose de farine, de bière, et de deux ou trois jaunes d'œuf) vous les faites frire ensuite dans du sain-doux, et les servez bien blonds et brûlans, garnis tout autour de persil frit.

Si vous voulez simplifier cette aimable formule, vous pouvez vous contenter de faire mariner vos allumettes simplement dans du citron avec un peu de sel et quelques brins de persil; vous les ferez frire ensuite de même, et de belle couleur.

Ces allumettes prendront le nom de *Menus droits*, si, après avoir coupé vos palais en filets, vous passez des oignons comme au parmésan, et les jetez dedans. En finissant, n'oubliez pas un peu de moutarde de Maille ou de Bordin (1), et l'épigramme d'un petit filet de vinaigre.

AMOURETTES DE VEAU COMPOSÉES, A LA CRÊME.

Vous commencez par prendre de jolis petits boyaux de cochon de lait, ou même simplement de dindon, que vous nettoyez bien légèrement en les retournant; vous les ratissez un peu, et les faites dégorger dans de l'eau froide; ensuite vous soufflez dedans avec toute la gravité possible pour vous assurer qu'ils ne sont point percés, accident très-dangereux, comme l'on sait, dans plus d'un cas. Procurez-vous les deux blancs d'une poularde ou d'un poulet, cuits à la broche, que vous hachez bien menus avec de la tetine de veau blanchie, un peu de lard,

(1) La moutarde de MM. Maille et Aclocque, rue Saint-André-des-Arcs, et celle de M. Bordin, rue Saint-Martin, n° 71, sont les meilleures que l'on puisse manger en ce bas-monde, ces deux artistes célèbres ayant mis depuis plus de quarante ans toute leur gloire et tous leurs soins dans la préparation des sinapismes. Les gourmands sont aussi indécis sur le mérite de ces deux célèbres rivaux, que les connaisseurs entre Corneille et Racine; en sorte que toutes les bonnes tables offrent toujours en regard M. Aclocque et M. Bordin. M. Le Maout de Saint-Brieuc n'est considéré que comme le Crébillon.

également haché, sel, poivre, échalotes, basilic en poudre et muscade rapée.

Ces préliminaires remplis, vous faites une préparation de crême ainsi qu'il suit : passez dans une casserole, avec deux onces de bon beurre frais de Gournay ou d'Isigny, selon la saison, quelques champignons coupés en dés, un bouquet garni et une tranche de jambon. Vous singez un peu, mouillez le tout de bon bouillon, et le laissez un moment bouillir.

Lorsque vous voyez que cela commence à s'épaissir, vous ôtez ce qui est dans la casserole, c'est-à-dire le jambon, les champignons et le bouquet garni, et vous y mettez un demi-setier de l'excellente crême de Madame Lambert (1); vous faites bouillir jusqu'à ce que le tout soit un peu épais. Après l'avoir fait refroidir, vous avez un petit entonnoir avec lequel vous remplissez de cette composition vos boyaux, puis vous les faites blanchir un bouillon, et les faites cuire dans des bardes d'un lard gras, frais et onctueux.

Lorsqu'il faudra les servir, vous les dresserez dans un plat, et vous les masquerez (surtout si c'est en carnaval) avec une belle sauce à la crême. Pour un plat honnête, il faut au moins deux ou trois aunes de boyaux. On les laisse entiers; ce qui forme un ravissant coup-d'œil.

On peut aussi les faire frire. Pour y parvenir, on leur donne un doigt de longueur, on les ficelle, et on les fait cuire de même : ensuite on les laisse refroidir; on les trempe dans une pâte à bière; on les fait frire de belle couleur, et on les sert garnis de persil frit, et avec l'expression d'un jus de citron.

On peut encore varier ces amourettes de plusieurs autres façons, selon le goût des consommateurs. Il nous suffit d'avoir posé ici les prin-

(1) Cette madame Lambert, dont M. Grimod de la Reynière a fait si justement et si souvent l'éloge, a cédé son fonds depuis quelque temps. Nous allons donner les noms des principales maisons de commerce en ce genre.

Duval, rue Culture Sainte-Catherine, n° 3, au Marais.

Bally, rue neuve des Petits-Champs, n° 73.

Lintiville, rue de Grammont, n° 10.

La grande laiterie de Bondy, rue d'Artois, n° 11.

cipes de la matière, la perspicacité des cuisiniers, guidée par le goût et l'appétit des amphytrions, fera le reste.

CASCALOPE DE MOUTON A L'HUILE.

Vous commencez par couper les filets comme pour des bressoles; vous les faites ensuite mariner avec sel, poivre, basilic, muscade, persil, ciboule, échalotes, une petite gousse d'ail et deux champignons, le tout haché bien menu, et un verre d'huile d'olive. Lorsque le tout a bien mariné pendant soixante minutes, vous arrangez vos filets dans une grande casserole, mais de manière qu'ils ne se trouvent pas l'un sur l'autre, et vous les mettez sur un grand feu. Lorsqu'ils se détachent de la casserole, vous les remuez un peu. Quand le mouton est tendre, il ne faut qu'un instant pour les faire cuire. Faites ensuite bien égoutter; jetez dans le restant de la sauce un demi-verre d'excellent vin de Champagne, un peu de quintessence de jambon, du consommé, ou à défaut, d'excellent bouillon, avec un peu de blond de veau. Faites bouillir un instant; dégraissez au tamis de soie, et servez à courte sauce et avec l'expression d'un bon jus de citron.

Le temps nous manqne pour chercher l'étymologie du nom des *Cascalopes;* mais nous pouvons assurer que c'est un hors-d'œuvre très-apparent qui, même dans les tables bourgeoises, peut passer sous le nom d'entrée. C'est, au reste, un manger délicieux; et, quoiqu'il appartienne à l'ancienne cuisine, il serait de l'intérêt et de la gloire de la nouvelle de le remettre en honneur.

RÔT DE BIF D'AGNEAU A LA BARBARINE.

Ayez un rot de bif d'agneau bien blanc et bien tendre; levez-en la peau proprement; ciselez-le des deux côtés, à un pouce de distance; ayez des tranches de petit lard, de truffes, de foies gras, de filets d'anchois, cornichons et tranches d'oignons d'Espagne; mettez dans chaque ciselure une tranche des objets ci-dessus, disposés avec grâce. Prenez du lard rapé, de la moëlle de bœuf, persil, ciboules, échalotes, ail, basilic, poivre, muscade et sel, le tout pilé ensemble, avec six jaunes d'œufs durs, et trois jaunes d'œufs crus; formez du tout un bon ap-

pareil, avec lequel vous couvrez votre Rôt de bif. Remettez la peau par-dessus, si vous l'avez conservée bien entière, ou, à défaut, une crépine.

Faites ensuite cuire le tout avec soin dans une bonne braise. Quand votre rôt de bif est cuit, dressez-le sur un plat; dégraissez; glacez avec une glace de veau faite exprès et bien clarifiée; servez ensuite avec la sauce parfaitement bien dégraissée.

Ce Rôt de bif à la Barbarine est certainement la plus belle décoration dont on puisse revêtir un quartier d'agneau. C'est une grosse entrée tout à la fois très-apparente et très-délicate. Il ne faut pas craindre de tenir ce Rôt de bif d'un goût un peu relevé, la chair de l'agneau étant naturellement fade, aqueuse et inodore. C'est un animal dont, par plusieurs considérations, tout vrai Gourmand devrait s'abstenir : d'abord il ne procure que des jouissances médiocres; ensuite lorsqu'on songe qu'en mangeant l'une de ces aimables créatures, on court le risque d'engloutir, d'anéantir en un instant toute une génération, on devrait se montrer très-réservé sur ce genre d'infanticide.

On peut préparer de la même manière les selles de mouton.

G. D. L. R.

Moutons de Beauvais.

Vers la fin d'un beau jour d'été, Fontenelle était couché nonchalamment sur le haut d'un coteau : dans le vallon était un nombreux troupeau de moutons qui bondissaient en attendant le moment où leur fidèle gardien les conduirait dans leur rustique demeure.

Un ami de Fontenelle l'apercevant ainsi, lui dit en l'abordant : « L'aimable philosophe rêve sans doute en » ce moment aux vicissitudes humaines ?..... » Vous avez raison, répondit Fontenelle; j'examinais ce troupeau, et je me disais : Il serait possible que sur ces deux cents

moutons ou environ que j'aperçois d'ici, *on ne trouvât point un seul gigot tendre.*

Si cette pensée *philosophique* est justement sentie de nos lecteurs, et si l'on convient avec M. G. D. L. R. « qu'après un ami véritable, une fidèle épouse et un » protecteur désintéressé, il n'est rien de plus rare à Paris » qu'un *gigot tendre*, » nous leur indiquerons la source où ils peuvent s'en procurer d'excellens.

Jusqu'à présent on a placé au premier rang de la gent moutonnière les moutons des Ardennes, de Pré-Salé, de Cabourg et d'Arles, tandis que l'on a cru devoir placer au second rang ceux de Beauvais, de Dieppe, d'Avranches et de Reims.

Il en est dans ce bas-monde des animaux comme des hommes, qui n'ont en général du mérite que sur la réputation qu'on leur établit; et tel qui vit ignoré ou oublié dans sa retraite obtiendrait les premiers honneurs s'il était connu, ou si quelques rivaux, jaloux de sa gloire, cherchaient moins à l'éloigner du grand jour.

Telle est la position où se trouvent les moutons de Beauvais, qui de temps immémorial sont offerts à titre de présent aux têtes couronnées et aux princes qui honorent cette ville de leur passage, et sont envoyés le premier janvier de chaque année comme *morceaux de roi* aux chefs suprêmes de l'État, qui les ont constamment accueillis avec plaisir.

Ces faits nous sont attestés par des autorités respectables, qui nous ont d'ailleurs mis à même d'établir notre jugement sur une de ces victimes immolées en notre

honneur, et dont le train de derrière pesait seul cinquante-six livres.

On sera moins étonné de ce que nous avançons quand on saura que les moutons de Beauvais, nourris avec du foin le plus fin, du nantillon et du son, attendent patiemment, privés des autres joies de ce monde, le moment fortuné où ils doivent paraître sur nos tables : ils restent ordinairement deux ans dans la retraite; ce temps est de rigueur si l'on veut les manger à point.

C.

De la Truffe.

De toutes les manières de manger la volaille, la plus succulente, la plus recherchée et la plus honorable, c'est de la manger aux truffes : le parfum de la truffe donne à la viande un goût merveilleux, et lui communique une vertu vivifiante; elle inspire au gourmand une énergie extraordinaire; et, fût-il de l'appétit le plus vulgaire, elle en fait un Milon de Crotone.

Les torrens de délices qui s'émanent des entrailles de la truffe ne sont pas le seul bienfait qu'elle répande sur les convives; elle a des aiguillons mystérieux dont l'amant s'applaudit à aussi juste titre que le gourmand. Ce secret stimulant et ce fumet amoureux en ont fait le mets favori des belles. Elle mériterait d'être dédiée à l'amour, aussi bien que la rose et la pomme, tant célébrées par les poètes.

L'origine de la truffe est mystérieuse, et non moins inconnue que les sources du Nil; elle n'a ni racine, ni feuilles, ni semence; fille de la terre, elle ne tient à rien de terrestre. Il y a dans son histoire de quoi composer un poème épique. Sa destinée bizarre fut d'être découverte par des cochons, dont le grouin alongé devina le fumet de ce trésor à quelques mètres de profondeur. Jusqu'alors sans doute la truffe était réservée pour la table de quelque gnôme jaloux du bonheur des humains : il la dérobait par son art aux recherches des savans; et quelque sylphe, ami de l'homme, chargea l'animal immonde, contre lequel le gnôme avait oublié de se précautionner, de retrouver la merveille enterrée, et de lui faire voir le jour.

Quoi qu'il en soit, les premiers porcs qui découvrirent la truffe étaient de très-bon goût; il n'est pas de bel esprit aujourd'hui qui ne s'empresse de les imiter (1).

La truffe est une brune piquante, de formes assez rondelettes, quoiqu'à protubérances inégales; sa peau veloutée et sa chair ferme sont sans aucun mélange de poils, d'os ou d'arêtes : ainsi que du cochon, son inventeur, tout en est bon. C'est à la fin de l'automne qu'elle aime à se produire; on commence à la chercher

(1) Dans une autre de ses dissertations sur la truffe et sur les aimables compagnons de saint Antoine, l'illustre M. Grimod de la Reynière décerne une couronne méritée à leur génie *inventif*, et leur rend la justice de dire: « Qu'ils ne nous sont pas moins utiles de leur vivant qu'après leur » mort; car sans eux, les truffes pourriraient ignorées au sein de la terre, » et seraient la pâture des larves et des tipules, au lieu de devenir celle » de nos plus illustres gourmands. »

en novembre, mais c'est en décembre seulement qu'elle a acquis sa maturité et son embonpoint. C'est à ce mois que se rapporte probablement l'anniversaire de son invention, lorsque la terre, attendrie par les pluies de la saison, se rend plus accessible au grouin investigateur.

Lorsque les cochons trouvent la truffe en fouillant la terre, ils annoncent leur bonne fortune par des cris de joie; et l'homme, toujours ingrat envers les animaux qui le servent, presque autant qu'avec ses semblables, accourt, frappe sans pitié le grouin bienfaisant, s'empare de la truffe, la met dans son bissac, et prescrit à son esclave de nouvelles fatigues dont il recueille le même fruit; de sorte que les pieux compagnons de saint Antoine, condamnés au supplice de Tantale, souffrent d'autant plus, que leurs recherches ont plus de succès, et que leur appétit est plus glouton.

Communément on ne trouve point d'herbe dans les endroits où il y a des truffes; l'on reconnaît encore ces endroits lorsqu'en regardant horizontalement sur la surface de la terre on voit voltiger au-dessus d'un terrain léger et plein de crevasses des essaims de petites mouches qui sont produites par de petits vers sortis de ces sortes de champignons.

Les pays chauds, les lieux secs et sablonneux, tels que certains lieux du Périgord, du Quercy, du Limosin, de l'Angoumois, de la Gascogne, et particulièrement de l'Italie, sont les endroits où l'on trouve les truffes; celles des environs de Périgueux sont préférées, et quand il s'en trouve de bonnes ailleurs, ce n'est qu'en se faisant

naturaliser *périgourdines* qu'elles ont cours dans le commerce.

Il y a des truffes de plusieurs espèces, mais les plus excellentes sont de moyenne grosseur, bien nourries, dures, et ayant beaucoup d'odeur.

Les truffes enfin ont acquis dans l'État une telle considération, qu'il ne sera bientôt plus permis d'ignorer à quelles sauces elles doivent être mangées préférablement. C'est pour contribuer autant qu'il est en nous à la propagation des lumières, que nous donnons les recettes suivantes, qui, sans doute, sont encore susceptibles de perfection comme tout ce qui tient aux hautes sciences.

Recettes alimentaires.

SAUTÉ DE VOLAILLE ET DE GIBIER AUX TRUFFES.

Prenez soit des filets de volaille (que vous mettez si vous voulez en escalopes), soit des filets de perdrix, ou enfin des escalopes de lapereau; ayez une sautoire, foncez-la avec d'excellent beurre, arrangez dessus vos filets ou escalopes; prenez trois ou quatre belles truffes, coupez-les par tranches, et mettez-les avec votre sauté; faites cuire le tout sur un fourneau qui ne soit pas trop vif; égouttez votre sauté, et dressez-le sur un plat; mettez dans votre sautoire deux cuillerées de bonne espagnole réduite; détachez bien ce qui est dans votre sautoire, et versez votre sauce sur votre sauté. Ajoutez si vous voulez quelques gouttes de jus de citron.

MANIÈRE DE FARCIR DINDES, POULARDES, CHAPONS, POULETS ET PERDREAUX AUX TRUFFES.

Prenez la volaille que vous voudrez farcir, videz-la par la poche, cassez un peu le brichet, et flambez-la bien légèrement, ayez deux livres de truffes, lavez-les bien soigneusement, épluchez-les, et mettez environ la moitié de ces épluchures (en choisissant ce qu'il y a de mieux) dans un mortier; ajoutez-y une livre de lard coupé en dés, du sel, du poivre, un peu de thym et de laurier hachés bien menu; pilez le tout avec soin afin de le réduire en farce; mêlez ensuite cette farce avec vos truffes, et farcissez-en la volaille, que vous trousserez et briderez afin de lui donner une belle forme.

Il faut que les volailles restent farcies plusieurs jours avant d'être mangées : quatre jours suffisent en temps humide, mais dans les temps de gelée on peut les laisser huit jours.

Lorsqu'on veut les mettre à la broche, il faut avoir soin de les envelopper de papier beurré. On doit les faire cuire à petit feu et les servir bien chaudement.

G. D. L. R.

Sarcelles.

Le gibier particulier de cette époque est un joli petit oiseau aquatique, tenant du poisson et du canard, que l'on peut manger le vendredi sans scrupule, et servir le dimanche en rôti sans déroger.

Cet amphibie aérien est la *sarcelle*, cousine-germaine de la bécasse, voyageuse comme elle, d'un goût et d'une chair analogues; quant à la forme et au plumage on la prendrait pour un canard sauvage, à la taille près : c'est une miniature de canard; sa taille est plus

élégante malgré son embonpoint ; sa physionomie est plus agréable, et sa chair surtout plus délicate.

Il ne faut pas cependant confondre la *sarcelle* des côtes, qui est grise, avec la rouge, oiseau de rivière, distinguée de sa sœur par la couleur de sa gorge : celle-ci est plus grosse, mais elle a bien moins de mérite, de graisse et de vertu.

SARCELLE A LA BIGARADE (1).

Un des procédés les plus commodes pour apprêter ces mets d'hiver est la bigarade. Rassemblez quatre sarcelles jeunes et convenablement mortifiées ; qu'elles aient été chassées, s'il se peut, sur les côtes de la Manche, et surtout dans la baie d'Étaples ; videz-les avec soin ; flambez-les légèrement, de manière à ne brûler que le duvet ; épluchez-les avec attention, et qu'il n'y reste aucun tuyau qui rappelle ses plumes.

Pelez les foies des quatre défuntes avec le dos du couteau, pour en faire une petite farce ; mêlez-y ensuite un copieux morceau de beurre, du sel, du poivre, quelques épices et un peu de zest de citron haché.

Farcissez de ce composé vos quatre sarcelles, de façon que leurs ventres s'arrondissent mollement ; troussez-les, et passez votre ficelle avec adresse, afin de leur donner dans cet état un aspect gracieux et appétissant.

Voici l'instant de les embrocher toutes quatre sur un atelet ; qu'elles y représentent les quatre fils Aymon, armés de toutes pièces ; leurs estomacs seront couverts d'une tranche de citron que l'on recouvrira d'une barde de lard ; un surtout de papier bien beurré enveloppera cette armure succulente, et quelques rôties dorées figureront des boucliers gisans à côté : il faut cependant avoir soin de les ficeler dans cet état par les deux bouts, de peur que le jus ne s'échappe.

Après tous ces préparatifs on attachera l'atelet sur la grande broche, et on ne laissera ce rôti devant le feu que pendant une demi-heure seulement ; ce temps suffit pour que la cuisson soit parfaite.

(1) A défaut de bigarade on peut se servir de citron.

Au moment de servir développez les quatre figurantes et débridez-les proprement; vous en égoutterez le beurre, et ôterez les tranches de citron qui leur servent de cotte-d'armes. Tout cet appareil terminé, vous les servirez avec une espagnole bien finie, dans laquelle vous ajouterez le jus de deux bigarades.

B.....

Février.

LE MOIS SALÉ OU LES CHARCUTIERS.

Si, comme nous l'avons établi, le mois de janvier est du domaine des confiseurs, et mérite plus qu'aucun autre l'épithète de *sucré*, il nous sera plus facile encore de démontrer que le nom de *mois salé* appartient aussi incontestablement à celui de février, puisque c'est pendant son cours qu'il se fait la plus grande consommation de toutes les marchandises, dont le porc en est la base.

Ce serait sans doute ici le lieu de placer l'oraison funèbre du cochon, cet animal encyclopédique, le Cristophe Colomb de la truffe, auquel tous les vrais gourmands doivent la plus tendre reconnaissance, et dont la mort est un bienfait pour toute une famille; mais ce serait prêcher des convertis que de chercher à inspirer à nos lecteurs des sentimens dont il n'est aucun d'eux qui ne soit vivement pénétré. Contentons-nous donc de man-

ger avec componction du boudin, du lard et des saucisses; du jambon, des menus droits et du porc frais; des andouilles, des pieds farcis, des hures et des oreilles, etc., et de prier pour la multiplication d'un individu qui est pour nous le principe des jouissances les plus vives, les plus fréquentes et les plus douces, et sans lequel on peut dire qu'il n'existerait point de cuisine.

Le Carnaval est l'époque de l'année que les cochons redoutent le plus, quoique ce ne soit peut-être pas celle où l'on en mette à mort le plus grand nombre. Mais presque tous les porcs tués en décembre seront mangés en février : ce mois est le tombeau de tous ceux qui ne sont pas destinés à figurer à Pâques, sous la forme de jambons; et il est aussi difficile de supposer un Carnaval sans cochon, qu'un Carême sans morue, et qu'un mois de mai sans petits pois.

C'est donc avec raison que nous avons baptisé du nom de *mois salé* celui qui renferme presque toujours dans son sein les jours gras, et que, sans offenser les autres, on peut regarder comme le plus brillant du charnage. Il suffit, pour s'en convaincre, d'examiner avec un peu d'attention, depuis la Chandeleur jusqu'au Carême, les boutiques carnassières, et l'on verra qu'en aucun temps de l'année les bouchers, les charcutiers et les rôtisseurs n'offrent un assortiment plus complet et un étalage mieux fourni.

Nous parlerons une autre fois des premiers et des derniers; nous ne voulons nous occuper aujourd'hui

que de ces artistes vraiment recommandables, qui ont consacré leur vie entière à donner au cochon les formes les plus glorieuses, et qui lui font prendre cette foule de masques plus appétissans les uns que les autres, et sous lesquels il est admis avec tant de reconnaissance à la table des gourmands (1).

Que de choses dans un cochon! et quelle inépuisable source de mets savoureux que ce gentil animal, que notre orgueil méprise, que notre délicatesse redoute, que notre vanité repousse tant qu'il est au nombre des vivans, mais que notre appétit festoye avec tant d'empressement aussitôt qu'il a passé les sombres bords!

Un vrai gourmand agit d'une manière plus conséquente; sa reconnaissance est ailleurs que dans son estomac; et ce n'est pas sans une volupté secrète et sans un sentiment d'amour qu'il voit bondir dans la fange cet aimable marcassin suivi de tous ses frères, qui, pour peu que Dieu leur prête vie, et qu'on les engraisse, deviendront dans peu des pourceaux monstrueux.

Quiconque voudrait étudier avec quelque attention

(1) L'auteur de cet article a dit ailleurs :

Le véritable héros de février, c'est le cochon. Dans les jours de carnaval, il se déguise aussi de cent manières; mais sous ses aimables travestissemens, son mérite le trahit toujours. En vain il revêt tour à tour le froc rembruni du boudin, la robe blanche de l'andouille, le juste-au-corps du cervelas, la rézille de la saucisse; il n'échappe ni à l'œil ni à la dent du gastronome, qui le fête avec d'autant plus d'ardeur, qu'il est à la veille de se voir jusqu'à Pâques séparé de cet ami si solide et si tendre.

les mœurs de cet animal, trouverait dans toutes ses habitudes un grand fonds de philosophie; et, depuis le cochon de saint Antoine et les pourceaux d'Épicure, jusqu'à ceux dont nous avons le bonheur d'être les contemporains, et qui se rendent en foule tous les lundis de chaque semaine au marché de Saint-Germain-en-Laye, qui en approvisionne tout Paris, il n'en est aucun qui n'ait été sur la terre un exemple de stoïcisme, d'impassibilité, d'égoïsme et de bon appétit, qualités auxquelles on a reconnu dans tous les siècles, et surtout dans le nôtre, MM. les philosophes C. Q. F. D. (1)

Pour en revenir aux charcutiers, c'est une profession bien recommandable, et qui tient à Paris un rang très-distingué parmi les états de bouche. Ce n'est pas leur faute si la personne du cochon est beaucoup meilleure dans les départemens de l'Aube et du Rhône, que dans celui de la Seine; et si le fromage, les hures et les petits pieds de Troyes et les saucissons de Lyon sont meilleurs que ceux de Paris : mais tout ce qui dépend de l'excellence du travail est chez eux mieux confectionné que partout ailleurs; et l'on ne mange nulle part des saucisses, du fromage d'Italie, des pieds de cochon farcis aux truffes, des andouilles et du boudin blanc aussi délicats, aussi bien confectionnés, aussi

(1) Le cochon et le sanglier appartiennent à la même famille. Le cochon est un sanglier civilisé, ou plutôt dégradé par la castration et l'esclavage; mais cette dégradation tourne au profit de notre sensualité: et les qualités sociales et paisibles de l'un, nous paraissent, en cuisine, bien préférables aux vertus républicaines et sauvages de l'autre.

délicieux enfin que dans la capitale de la France, qu'on peut regarder aussi comme celle de l'Europe gourmande.

Si nous voulions indiquer les principaux charcutiers de Paris, cela pourrait nous mener loin ; mais si nous voulons nous borner à nommer seulement ceux qui se distinguent par la supériorité de leur manipulation et l'excellence de leurs marchandises, nous aurons bien moins d'ouvrage ; et il nous suffira d'indiquer aux consommateurs difficiles et très-recherchés dans leurs jouissances gourmandes,

1° M. Corps, rue Saint-Antoine, près celle Cloche-Perche, dont la boutique passe à juste titre pour la meilleure dans tous les genres ;

2° M. Jean et M. Caillot, charcutiers de Lyon, rue Neuve-des-Petits-Champs, nos 1 et 2, très-bien assortis, surtout dans la partie des déjeuners à la lyonnaise (1) ;

3° Le successeur de M. Duthé, rue Neuve-Saint-Eustache, qui vit sur la réputation de son devancier, mais qui fabrique des choses recherchées ;

4° M. Malherbe, rue Saint-Magloire, digne neveu de M. Corps ; c'est tout dire ;

5° M. Viard, rue Dauphine, dont la boutique est bien assortie en marchandises courantes.

Le reste ne vaut pas l'honneur d'être nommé (2).

G. D. L. R.

(1) Le successeur de M. Jean est M. Masson-Chevillard, n° 1, et celui de M. Caillot est M. Étienne, n° 2.

(2) Depuis ce jugement sévère rendu en dernier ressort par l'illustre

Du Carnaval.

Le Carnaval est un temps d'amusement pour les uns, de travestissement pour les autres, et d'indigestion pour tout le monde. C'est certainement l'époque de l'année où l'on en prend le plus, parce que c'est celle où il se donne le plus de dîners, et où l'on est le plus rigoureusement obligé d'y faire honneur. Le plus petit mangeur, dans ces heureux jours, se pique de déployer un appétit même au-dessus de ses forces; il veut prouver qu'il est digne de s'asseoir à la table des gourmands; et

législateur de la table, tous les gourmands citent avec éloge MM. :

Hervey, à la pointe Saint-Eustache.

Colas, rue Saint-Honoré, n° 252.

Ribotton, faubourg Saint-Honoré, n° 2.

Doda, rue du Faubourg Saint-Denis, et Véro, rue Montesquieu; tous deux immortalisés par le passage (*Véro-Doda*), auquel ils ont donné leur nom.

Jadis ce n'était qu'aux grands hommes,
Qu'on décernait un tel honneur;
Mais, dans l'heureux siècle où nous sommes,
Chacun brigue cette faveur;
C'est le droit du propriétaire,
Et la postérité dira :
Place Vendôme, Quai Voltaire,
Et passage Véro-Doda.

(*Anonyme*).

il sait très-bien que si la sobriété est tout le reste de l'année une triste faiblesse, elle devient un véritable déshonneur tant que durent les jours gras.

Les mâchoires sont donc, pendant toute la durée du carnaval, dans une activité continuelle, et l'on peut dire qu'elles travaillent plus encore que les pieds. Malgré la fureur que l'on a pour la danse, il se donne à cette époque dix festins contre un bal. On peut danser toute l'année; mais jamais les tables ne sont plus abondantes ni mieux fournies que dans les derniers jours du charnage. Combien de gens se préparent, par une continuité d'indigestions, aux austérités du carême ! et que de complaisance en effet ne doit-on pas avoir pour un estomac qui va jeûner pendant quarante jours !

Nous avons dit que c'est pendant le carnaval que, toutes proportions gardées, il se donne le plus de dîners à Paris, et cela doit être : c'est un temps de vacances et de jubilation qu'on ne saurait mieux employer qu'à table; c'est le moment où les réconciliations qui se sont faites le jour de l'an (temps d'amnistie pour toutes les haines qui ne sont pas trop enracinées, et qui ne prennent leur source ni dans la vanité blessée, ni dans le coffre-fort lésé, ni dans un dîner contremandé), sortent de leur plein et entier effet, et reçoivent un complément nécessaire; car l'on n'est jamais bien réconcilié tant que l'on n'a pas sacrifié ensemble au dieu Comus ; une indigestion prise en commun est le sceau le plus sacré que l'on puisse mettre à un rapprochement : en un mot, la table est pour deux gourmands brouillés ce qu'est le lit conjugal pour deux

époux momentanément désunis : il ne leur est plus permis de se bouder dès qu'ils ont dîné ou couché ensemble.

Mais les dîners du carnaval diffèrent de ceux du reste de l'année par une abondance qui dégénère quelquefois en profusion ; on dirait qu'alors il règne entre tous les amphytrions une sainte émulation pour assassiner leurs convives à force de victuailles, bœufs, veaux, moutons, porcs, sangliers, daims, chevreuils, outardes, dindons, chapons, oies, lièvres, lapins, poulardes, perdrix, bécasses, canards, vanneaux, coqs vierges, et pluviers accourent à toutes jambes ou à tire d'ailes sur nos tables pour y figurer avec honneur. La foule est telle, que les monstres marins ne peuvent y trouver place, et que les soles, les merlans, les saumons, et même les turbots (ces princes de la mer) sont forcés de rester à la porte, et de rengaîner leur compliment jusqu'à l'ouverture du carême.

C'est alors que les cuisiniers, même les plus actifs, ne peuvent suffire au travail que l'amphytrion leur apprête : on dirait que les mâchoires ont redoublé de force et d'étendue, que les estomacs ont acquis une capacité triple, et qu'une faim canine a remplacé les appétits ordinaires.

Dès la naissance de l'Aurore le thé coule à grands flots dans les viscères des gourmands, tant pour précipiter la digestion de la veille, que pour disposer à bien faire celle du jour. Ce styptique bienfaisant, qui est à la fois un très-bon digestif et un apéritif précieux, est encore un excellent ami auquel les bons dégustateurs

doivent recourir souvent : il est vrai qu'il n'est pas très favorable aux nerfs ; mais les nerfs d'un vrai gourmand sont des câbles, et il ne connaît guère que de nom les affections spasmodiques.

L'estomac ainsi purifié par ces lotions internes, se trouve disposé à faire honneur à chacun des mets qui comparaîtront sur la table qu'on dresse chez le meilleur amphytrion. Nous disons le meilleur, parce qu'en carnaval il faut toujours donner la préférence à la table la plus splendide et la mieux fournie ; toute autre considération doit se taire devant celle-là. Dans tous les autres mois de l'année on peut écouter la voix du sentiment et des convenances ; mais aujourd'hui l'on ne doit obéir qu'à celle de l'appétit.

Les gens sobres par principes ou par air, les gourmands honteux (car il en est ainsi que de faux dévots et de faux braves) croient causer un grand déplaisir aux vrais gourmands en leur reprochant de faire un dieu de leur ventre, et parmi ces derniers quelques-uns se formalisent de ce discours. Il nous semble qu'ils devraient au contraire s'applaudir de le mériter. Oui, sans doute, un véritable gourmand doit faire un dieu de son estomac. Sur l'autel de ce dieu tutélaire il doit multiplier les sacrifices et les libations, et ne point borner son hommage aux vapeurs d'un encens stérile. Oui, l'estomac est pour le gourmand une divinité plutôt qu'un viscère. Malheur à ceux qui se formaliseraient de ce culte, et le traiteraient d'idolâtrie ! ils se reconnaîtraient par cela seul indignes d'approcher d'une casserole, et de déployer une serviette.

Saint temps du carnaval, hélas! pourquoi votre durée est-elle aussi courte! à peine la moitié du mois de février est-elle expirée que nous sommes tous à la diète. Porc, veau, bœuf, mouton, gibier, volaille disparaissent encore plus vite qu'ils ne sont venus; et nous n'avons, pour calmer notre appétit, que les habitans de l'océan, des mers, des lacs, des étangs, des rivières, des ruisseaux et des viviers! Ceux que nous dédaignons aujourd'hui, nous seront chers dans peu de jours. N'en médisons donc point, et ne voyons, s'il se peut, dans ce changement de scène qu'un changement de plaisir, car le vrai gourmand doit tirer parti de tout, et il jouit encore même en se mortifiant.

Puisque en général le carnaval est aussi court, et qu'il n'est pas possible même au gourmand le plus intrépide, de dîner habituellement deux fois par jour, mettons au moins ce peu de temps à profit. Piquons l'amour-propre des meilleurs amphytrions, afin qu'ils n'épargnent rien dans ces jours de jubilation pour la gloire de leur table, qui est inséparable de celle de leur personne. Faisons des vœux pour que toutes les invitations soient faites en temps utile, et qu'aucune ne se croise: car, lorsqu'il faut sacrifier deux dîners, pour en accepter un, on n'y jouit jamais complétement; et l'idée que les repas qu'on a refusés, sont peut-être meilleurs que celui que l'on fait, suffit pour donner à l'appétit des distractions fâcheuses. N'épargnons rien pour tenir en cette saison nos estomacs toujours en état, toujours disposés à bien faire, prêts en un mot à faire face à toutes les

invitations dont il plaira à la divine Providence de faire honorer nos appétits.

G. D. L. R.

Le Bœuf Gras.

Cette cérémonie de promener à grand appareil dans les rues de Paris le bœuf le plus gras que l'on puisse trouver aux marchés de Sceaux et de Poissy; cette pompe honorable, éclatante, et digne de fixer les regards et d'attirer la curiosité, même des personnes les plus sobres, avait lieu autrefois tous les ans le jeudi gras. Interrompue par la révolution, elle reprit faveur avec tous les bons et anciens usages.

Le vulgaire ne voit dans cette cérémonie qu'un spectacle tout à la fois plaisant et magnifique; le glouton, qu'un bœuf dont la grosseur et l'embonpoint lui promet d'excellens aloyaux, des entre-côtes marbrées, des culottes sans prix, et même des palerons tendres; les mères de famille, qu'un sujet d'amusement pour leurs petits enfans que l'on conduit en foule sur le passage de la victime : mais le vrai gourmand voit cette marche pompeuse avec d'autres yeux que ceux de la convoitise et de la curiosité; elle fait naître en son âme des pensées douloureuses et des réflexions profondes.

Comment, s'écrie-t-il, se peut-il qu'au milieu d'un peuple doux, humain et compatissant; que dans la

capitale de la nation la plus civilisée de l'Europe, on promène ainsi en triomphe une victime innocente, pour laquelle le dénouement de cette farce pompeuse n'est qu'une mort certaine! Lorsqu'arrivant des marchés de Sceaux ou de Poissy, un bœuf entre dans la capitale pour être conduit à la boucherie, il connaît d'avance son sort, et il a fait en lui-même le sacrifice de sa vie à la gloire de nos cuisines : mais celui qu'on nourrit et qu'on engraisse depuis six mois dans nos murs, auquel on prodigue les soins les plus recherchés et les attentions les plus délicates; qu'on pare avec plus d'élégance qu'une nouvelle mariée, auquel on donne une suite nombreuse et richement vêtue; qu'on promène avec pompe dans les rues les plus belles; qu'on introduit dans la cour du palais de nos rois, dans celles des hôtels les plus remarquables, dont une musique brillante accompagne tous les pas; que mille cris de joie et d'honneur annoncent et précèdent; enfin, qui est monté par un enfant aussi beau que l'Amour, et pourvu comme lui d'un carquois, d'un bandeau, d'une paire d'ailes azurées, et conduit avec respect par des espèces de demi-dieux; un tel bœuf, disons-nous, peut-il croire que tant d'honneurs se termineront par une mort ignominieuse, et que cette pompe triomphale n'est pour lui que le chemin de la tuerie!

Infortuné bœuf gras! ce n'est donc que pour rendre votre trépas plus douloureux et plus certain, que l'on environne vos derniers momens de tant d'éclat et de pompe! Assurément un gourmand ne se pique pas d'un senti-

ment d'humanité hors de saison ; et il sait mieux que tout autre, que si l'on avait pitié de tout le monde on finirait par ne manger personne. Mais tous les êtres dont l'existence vient se terminer dans nos cuisines, y sont en quelque sorte préparés; ils savent que tel est leur sort, et leur parti est pris depuis long-temps. En est-il de même du bœuf gras ? Quelle idée veut-on qu'il emporte dans la tombe de nos mœurs et de notre humanité ? On le comble de biens, de dignités, de gloire et d'honneurs, et c'est pour l'immoler sans pitié, et l'*abattre* obscurément dans un atelier de sang et de fange (1).

Si toutes les bonnes âmes s'apitoient comme nous sur son sort, il est un moyen peut-être de le lui épargner, de lui sauver la vie, et de le renvoyer, content après son triomphe, reprendre, comme un autre Cincinnatus, le travail de la charrue dans nos campagnes; c'est de le racheter des mains barbares qui disposent de son sort. Cotisons-nous donc, mes amis, en faveur du bœuf

(1) Nous avons appris de nos pères que cette promenade triomphale du bœuf gras se faisait avec bien plus d'éclat sous le règne de Louis XV, que de nos jours, où l'on peut dire vraiment qu'elle n'offre aucune dignité. Cette pompe, cette magnificence étaient dues, à ce qu'on assure, à la célèbre favorite d'où nous vient l'étymologie de *palais de bœuf à la Pompadour*. Maîtresse de Louis XV, très-*gourmand*, madame la marquise encourageait les arts, et surtout celui de la cuisine, qui lui doit plus d'une découverte brillante. Fille d'un riche boucher, femme d'un financier opulent, elle avait porté à la cour tous les goûts de la sensualité, et jamais la cuisine des petits appartemens n'a été plus recherchée qu'à cette époque de la monarchie.

gras; que tout gourmand honnête et sensible donne seulement un petit écu pour cette œuvre méritoire. Nous avons assez bonne opinion de la ville de Paris pour croire qu'elle renferme dans son sein un millier de ces bonnes âmes; il n'en faut pas tant, hélas! pour rendre à la vie celui qui fait le sujet de cet article, et dont la reconnaissance saura bien nous payer un jour de ce léger sacrifice!

G. D. L. R.

Saint Crevaz ou le Carnaval.

En Lorraine et dans plusieurs provinces de France, on donne ce nom au mardi-gras. C'est le même saint que les méridionaux chôment sous le titre de *saint Crapazi*. Sa fête, qui se célèbre dans toute la chrétienté, n'appartient pas à une époque fixe; semblable à toutes les grandes fêtes mobiles, elle honore tour à tour quelque saint du calendrier, qu'elle associe à la gloire de saint Crevaz, martyr de la gourmandise. Depuis saint Blaise jusqu'à saint Mathias, presque tous les saints du mois de février renaissent alternativement en carnaval et en carême, et tous les hommages des gourmands sont acquis à celui qui arrive avec saint Crevaz, c'est-à-dire au mardi-gras.

Ce nom qualifie dignement le patron de noble origine que nous offrons à la vénération de l'univers. Ses attributs sont un ventre sphérique et un cochon rôti; ses titres à l'immortalité une faim miraculeuse et une soif inextinguible. Il mourut de saisissement à l'aspect du

carême; et depuis lors il préserve d'indigestion tous ceux qui l'invoquent avec ferveur.

Ce saint fut jadis adoré par les païens sous le nom d'*Hercule mange-bœuf;* il fut long-temps connu du peuple sous le nom de *Gargantua.* En l'introduisant parmi les fidèles nous sommes assurés qu'il ne sera pas moins fêté que par les idolâtres. Il nous est même revenu qu'il avait partagé quelques années les austérités de l'ordre de saint Benoît et de celui de saint Maur, et qu'il n'avait renoncé à la profession monastique que lorsqu'elle avait été réduite à portion congrue.

Quoi qu'il en soit, le carnaval est le temps de l'année où la gourmandise règne le plus universellement dans le monde; c'est la fête des fêtes, la solennelle majeure, la grande époque de la gueule. Les gens sobres cessent de l'être quand elle arrive; le vulgaire des mangeurs prétend au titre de gourmand, et le gourmand s'élève au-dessus de lui-même.

Dans aucun temps de l'année l'abondance n'est aussi universelle et aussi variée qu'au temps du carnaval. Viandes de boucherie et de basse-cour, vins, gibier, poissons, légumes même, tout se trouve réuni. La volaille surtout est à son apogée. C'est alors que la dinde et la poularde accouchent aux yeux des spectateurs ébahis d'une famille de truffes engraissées dans leurs flancs; c'est alors que voyagent le coq vierge et la poule grasse, le canard sauvage et la perdrix civilisée, non plus comme autrefois sur la foi de leurs ailes, mais avec de bonnes voitures, ou sur de paisibles coursiers.

Alors aussi entrent avec honneur dans le monde le veau qui tete encore, le mouton adolescent et le bœuf viril. Le mouton surtout vient de se perfectionner aux dernières gelées. Sa chair serait la plus savoureuse des chairs, si le cochon n'existait pas.

C'est principalement le gibier qui tombe avec la neige au souffle de Borée. Volatiles de toute espèce, lièvres pris au gîte, chevreuils et sangliers, n'ont plus d'asile hors de la cuisine; ils y sont amenés par le froid, comme par la main de la nature. Les fourneaux sont surchargés, et les consommateurs ne suffisent plus à l'abondance des tables les plus modestes.

Il n'est pas surprenant qu'une aussi admirable époque ait toujours été marquée par des fêtes. Avec quel fracas l'antiquité célébrait les *Bacchanales !* Mélampus les porta d'Égypte en Grèce, d'où elles passèrent en Italie. On en trouva l'usage si plaisant, qu'on les voulut célébrer trois fois l'année, et même plus souvent. Le sénat romain, composé de vieillards fâcheux, les supprima l'an 568 de la république. Les affaires n'en allèrent pas mieux.

Nous invitons le lecteur à chercher dans Catulle la description pittoresque qu'il fait des *Bacchanales.* Tacite en parle un peu moins gaiement; mais il nous reste une foule de bas-reliefs qui en reproduisent les danses et les jeux.

Bacchus avait encore d'autres fêtes appelées *Lupercales* et *Dionysiaques.* Les premières duraient un mois; les autres seulement trois jours, et toutes étaient con-

sacrées au plaisir. C'étaient des mascarades en forme de processions, à peu près semblables à nos travestissemens. On y faisait beaucoup de choses que nous conseillons de faire plus discrètement.

Il y avait des *Dionysiaques* de quatre espèces. Bacchus et Vénus présidaient à toutes. Le premier coup se buvait en l'honneur du dieu; le second à la déesse, et le troisième à l'injure.

Les *Lupercales*, qui se célébraient le troisième jour après les ides de février, avaient encore plus de ressemblance avec notre carnaval : elles étaient dédiées au dieu Pan, et le dieu des jardins y prenait souvent un rang distingué. Les prêtres étaient autant d'arlequins armés de lanières, dont ils frappaient les passans, comme avec la batte.

De toutes ces fêtes, les plus joviales étaient les *saturnales*, où les esclaves devenaient les égaux de leurs maîtres, où l'on ne s'occupait qu'à boire, manger et se divertir. Les écoles étaient fermées, les tribunaux vaquaient, les arts et tous les travaux étaient suspendus ; il n'y avait d'ouverts que les spectacles et les cabarets : on y faisait une telle bombance, que le souvenir en est resté parmi le peuple de nos jours, et qu'*orgie* ou *saturnale* expriment la même chose. Le proverbe *saturnalia agere, faire grande chère*, est encore usité.

Les *saturnales* ne duraient d'abord qu'un jour. Auguste, qui se connaissait en institutions utiles, en prolongea la durée à trois jours, et Caligula à quatre. On

les joignit ensuite aux fêtes *sigillaires*, qui arrivaient à peu près dans le même temps ; de sorte qu'on sautait, buvait et faisait l'amour pendant sept jours pleins.

Nous sommes un peu déchus de cette aptitude héroïque au plaisir, et de cet appétit invincible dont ces fêtes offraient des exemples prodigieux. Il semble que nous soyons une espèce dégénérée. Nous avons ouï raconter des merveilles du carnaval de Venise. Ne sommes-nous pas faits pour les surpasser ?

Gourmands du septentrion et du midi, beautés orientales et occidentales, amis de la joie, qui grillez vos jambons au soleil, ou qui faites l'amour sur la neige, venez des quatre points cardinaux participer au triomphe de Gargantua, roi de Cocagne ! Voici les solennités gourmandes, les jours d'indigestion, les fêtes de la panse, le temps des saturnales, des bacchanales, des folies salutaires et des excès héroïques ! Prenez vos thyrses et vos marotes, vos pompons et vos flacons ! percez vos tonneaux, allumez vos fourneaux ; enfans de Comus, de Vénus, de Bacchus et de Momus, préparez-vous aux grandes initiations ! faites résonner l'air de vos chants, la terre de vos danses, et que le bruit des chaudrons et des verres domine dans ce désordre harmonieux ! que partout les plats nets, les viandes dispersées, les brocs épuisés, les tables dévastées, les danses interrompues, signalent vos exploits érotiques, bachiques et gastronomiques !... *Deus ecce Deus !....*

Le carnaval doit dévorer tout ce qu'épargna la rigueur de l'hiver; et ce qui échappe à la voracité du carnaval

doit tomber sous la dent du mardi-gras, qui fait lui-même place au carême. Tel est, sans doute, le vœu de la nature qui se régénère; tel est l'esprit de la vénérable et antique institution des jours gras. Il ne doit rien rester du vieil homme; et les productions alimentaires qui s'élaborent pendant l'hiver, pour lui donner à Pâques une nouvelle vie, lui font une loi de ne rien laisser derrière lui, de peur d'être surpris pendant la quarantaine.

Buvons donc, mes amis, jusqu'à la dernière goutte de nectar; mangeons jusqu'au dernier pâté de Lesage, de Leblanc, de Fournier (successeur de Rouget), de Rat, de Thomas, de Félix, d'Allain, de Lebeau, de Gendre; dévastons les magasins de Corcellet, de Chevet, de Marneffe; épuisons les cuisines et les caves de Lointier, Léther, Véry, Lemardelay, Véfour, et de tous les artistes en réputation !.... Après nous le déluge, c'est à-dire le carême. Perdons la mémoire, perdons la raison; l'heure en est venue; mais conservons l'appétit, c'est l'arche qui nous sauvera du naufrage, nous, les nôtres et les leurs.

Perdre le souvenir, perdre la tête, la perte n'est pas grande, si nous gardons l'appétit, nous retrouverons tout cela avec la carte du traiteur. Dût-il nous rester seul, il nous tiendra lieu de tout : c'est lui qui fait le bien et le mal, l'amour et la guerre, la joie et le chagrin. Il nous est nécessaire, surtout en ce moment, pour tenir nos estomacs en haleine, au milieu des festins, des danses, des intrigues et des mascarades.

GASTERMANN.

Ce mois étant le plus joyeux de l'année, nous allons citer trois chansons qui lui sont relatives; elles sont les meilleures que nous connaissions pour cette époque de jubilation.

LE CARNAVAL.

Air du vaudeville du Ballet des Pierrots.

Joyeux enfans de Terpsicore,
Entendez-vous le tambourin?
Du galoubet l'éclat sonore
Répond déjà dans le lointain.
Cet accord heureux vous invite
A bien profiter du moment;
Plus le carnaval passe vite,
Plus on doit le passer gaîment.

Nos bons aïeux aimaient la danse,
Mais sans y mettre tant de soins :
Si depuis quelque temps en France
Nous dansons mieux, nous dansons moins;
A calculer une attitude
On perd le temps qu'il faut saisir,
Et ce qui devient une étude
Cesse bientôt d'être un plaisir.

Laissons le penseur trop sévère
Déraisonner en raisonnant;
L'homme dont la tête est légère
A toujours le cœur excellent :

Adoptons la philosophie
D'Épicure et d'Anacréon;
Amis, une heure de folie
Vaut mieux qu'un siècle de raison.

Sur cette machine qui tourne
Nous tournons tous quelques instans;
Et pour voir ce dont il retourne,
Nous nous retournons en tous sens.
Quand la mort vient on s'en retourne;
Mais comment vouloir ici-bas,
Lorsque tout tourne, tourne, tourne,
Que la tête ne tourne pas?

Fidèle image de la vie,
Au bal chacun est déguisé :
Le masque heureux de la Folie
Est le masque le moins usé.
De plaisir, d'ennui, de fatigues,
C'est un assemblage piquant :
On y commence vingt intrigues,
Mais..... on en finit bien autant.

Sur les traces de Polymnie
Au bal poursuivons les Amours :
Amis, qu'aucun de vous n'oublie
Que ces nuits sont nos plus beaux jours.
Le temps perdu dans la tristesse
Ne pare point le coup fatal.....
Pour éterniser notre ivresse
Éternisons le Carnaval!

MOREAU.

MÊME SUJET.

Air : au temps passé.

Puisqu'il faut suivre un usage fantasque
Qui met les gens en belle humeur,
Quand tout le monde aujourd'hui prend un masque,
Moi, je prends celui d'un auteur;
Et, crainte d'un bruit trop funeste
Qui dérange un premier venu,
Je me déguise en poète modeste
Pour ne pas être reconnu.

L'épais Mondor, par un air d'opulence,
Masque son crédit éventé :
Petit commis d'un masque d'impudence
Couvre sa triste nullité.
Par le goût des caricatures
Tous les goûts semblent absorbés :
Nous allons voir de bien sottes figures
Quand les masques seront tombés.

Combien de fous sous un costume sage,
Passent sans être remarqués!
De fins matois, sans changer de visage,
Ont l'art d'être toujours masqués :
Tout est feinte, tout est grimace;
Le plus innocent est rusé.
On se déteste, et toujours on s'embrasse.
Ah! comme on est bien déguisé!

Vivent ces bals où, bravant la fatigue,
Un masque amusant et subtil

Vous fait un jeu d'une amoureuse intrigue,
Dont vous cherchez en vain le fil!
Chacun s'en amuse à la ronde;
Et nous n'en serions pas plus mal
Si l'on pouvait se borner dans le monde
Aux intrigues de Carnaval.

ARTIGNAC.

V'LA C'QUE C'EST QUE L'CARNAVAL.

AIR : V'là c'que c'est qu'd'aller au bois.

MOMUS agite ses grelots,
Comus allume ses fourneaux,
Bacchus s'enivre sur sa tonne,
Pallas déraisonne,
Apollon détonne,
Trouble divin, bruit infernal.....
V'là c'que c'est que l'Carnaval.

Au lever du soleil on dort,
Au lever de la lune on sort;
L'époux, bien calme et bien fidèle
Laisse aller sa belle
Où l'amour l'appelle.....
L'un est au lit, l'autre est au bal;
V'là c'que c'est que l'Carnaval.

Un char pompeusement orné
Présente à notre œil étonné
Quinze poissardes qu'avec peine
Une rosse traîne :

Jupiter les mène;
Un cul de jatte est à cheval;
V'là c'que c'est que l'Carnaval.

Arlequin courtise Junon,
Colombine poursuit Pluton,
Mars madame Angot qu'il embrasse,
Crispin une Grâce;
Vénus un Paillasse :
Ciel, terre, enfers, tout est égal;
V'là c'que c'est que l'Carnaval.

Mercure veut rosser Jeannot...
On crie à la garde aussitôt;
Et chacun voit de l'aventure
Le pauvre Mercure
A la préfecture,
Couché..... sur un procès-verbal;
V'là c'que c'est que l'Carnaval.

Profitant aussi des jours gras,
Le traiteur déguise ses plats,
Nous offre vinaigre en bouteille,
Ragoût de la veille,
Daube encor plus vieille :
Nous payons bien, nous soupons mal;
V'là c'que c'est que l'Carnaval.

Carosses pleins vont par milliers
Regorgeant dans tous les quartiers;
Dedans, dessus, devant, derrière,
Jusqu'à la portière,
Quelle fourmillière!....

Des fous on croit voir l'hôpital ;
Vl'à c'que c'est que l'Carnaval.

Un bœuf à la mort condamné
Dans tout Paris est promené ;
Fleurs et rubans parent sa tête ;
On chante, on le fête;
Et la ronde faite,
On tue, on mange l'animal,
Vl'à c'que c'est que l'Carnaval.

Quand on a bien ri, bien couru,
Bien chanté, bien mangé, bien bu,
Mars d'un fripier reprend l'enseigne,
Pluton son empeigne,
Jupiter son peigne :
Tout rentre en place; et, bien ou mal,
Vl'à c'que c'est que l'Carnaval.

DÉSAUGIERS.

Recettes alimentaires.

DU MOUTON.

On composerait des volumes sur les propriétés innombrables du mouton, et sur l'excellence de toutes ses parties. Il n'est aucune classe de la société qui ne soit familiarisée avec le gigot, l'épaule et la cotelette; il n'est aucun gourmand distingué qui ne fasse ses délices des rognons à la brochette ou au vin de Champagne; des

cervelles, qui, dans les mains d'un savant artiste, font quelquefois oublier les cervelles de veau; du pied de mouton enfin, qui, après avoir mis en crédit le *Veau qui tete* (1), conduit encore au temple de la fortune le *directeur du théâtre de la Gaîté* (2).

Il est difficile de manger d'excellens moutons à Paris; car, si l'on en excepte ceux dits du *Cotentin*, on conviendra que, même en y comprenant ceux qui nous arrivent par troupeaux du Berry ou de la Sologne, ils ont tous une chair longue, dure et presque toujours inodore. Les bons moutons sont ceux qui nous viennent des Ardennes, de Pré-Salé, de Cabourg, d'Arles, de Reims, de Beauvais et d'Avranches; mais il n'y a que les gourmands favorisés de la fortune qui puissent se procurer ces jouissances.

« Le gigot de mouton, dit notre très-érudit et très-honoré collègue M. G. D. L. R., est le rôti le plus ordinaire des tables bourgeoises; mais, quoique vulgaire, il n'en est pas moins un manger nutritif et succulent, surtout si, attendu comme le quine de la loterie de France, mortifié comme un menteur pris sur le fait, et sanguinolent comme un cannibale, il conserve tout à la fois son goût, sa tendreté et sa succulence : c'est dire assez qu'il ne doit pas être trop cuit pour être mangé dans toute sa gloire. De longs ruisseaux de jus doivent sortir de ses flancs lorsqu'on le dépèce ; et ses

(1) A l'apport Paris, place du Châtelet.

(2) *Le Pied de Mouton*, mélodrame comique.

tranches, minces et d'un beau rouge incarnat, seront alors délicieusement savourées par le palais, avant de fournir aux estomacs les plus délabrés un aliment aussi salutaire que solide. Si le gigot n'est pas assez cuit, il est facile d'y remédier, quoique découpé, en passant un moment ses tranches dans la casserole, sur un feu clair; mais s'il l'est trop, plus de remède; c'est un malheur irréparable! Ce point sans doute est fort difficile à saisir; car un tour de broche de plus ou de moins peut faire la honte ou la gloire du plus distingué des gigots: mais ce sont de ces vérités que les livres seuls ne peuvent enseigner, et que l'expérience même ne suffit point pour apprendre. L'art de rôtir les viandes à leur degré précis est l'un des plus difficiles qui existent: on trouve mille bons cuisiniers contre un parfait rôtisseur. Cent villes en Europe ont la réputation de fournir d'excellens ragoûts; et, s'il faut en croire madame Turcaret, l'on ne mange de rôtis supérieurs qu'à Valogne.

« Le gigot qui ne se trouve point assez tendre pour supporter les honneurs de la broche, figure très-bien à la braise, où, sous le nom de *gigot de sept heures*, il repose mollement étendu sur un lit de légumes, variés selon les saisons: dans celle-ci on lui fait un matelas de haricots de Soissons, de chicorée, de célerie, d'épinards, etc., etc. Ces gigots, glacés d'un bon jus, cuits dans une braise savante, et assaisonnés selon les principes de l'art, offrent des relevés fort estimables, et tiennent même quelquefois lieu du rôti sur une table sans prétention. »

Le mois de février est le plus favorable au mouton : c'est au carnaval qu'il jouit de la plénitude de sa gloire et de sa toute succulence. Il n'est pas plus permis alors de servir un dîner sans mouton que d'ignorer l'usage des truffes. Dans un article précédent nous avons invité les amateurs à ne pas souffrir que ces filles de la terre devinssent la proie des compagnons de saint Antoine. Il serait honteux aujourd'hui pour des gourmands de le céder en connaissances aux loups, qui ont une telle idée de la bonté des moutons en hiver, qu'il y a des pays où ils en mangent presque autant que les hommes. Ne souffrons pas que ces animaux sauvages nous donnent l'exemple, et ajoutons à la saveur naturelle de ce tendre et timide animal cette combinaison savante de l'art gastronomique, d'un usage facile et indispensable dans toute cuisine honnête.

SELLE DE MOUTON BRAISÉE.

Ayez la moitié d'une selle, qui est depuis la première côte jusqu'au gigot; desossez-la, et assaisonnez-la bien dans l'intérieur de sel et de poivre; roulez-la de manière qu'elle présente un carré long, et ficelez-la bien; mettez ensuite dans une casserole des bardes de lard; placez-y la selle, en y ajoutant trois carottes, quatre oignons, deux clous de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym, un bouquet de persil et ciboule, et les parures que vous aura fournies cette selle; jetez par-dessus cela une cuillerée à pot de bon bouillon, et couvrez le tout d'un rond de papier beurré; faites cuire ensuite, feu dessus et dessous, pendant trois bonnes heures. Au moment de servir, égouttez, déficelez, et enlevez la peau de votre selle, et glacez-la.

On peut servir dessous ce que l'on veut, comme chicorée, épinards, purée de cardes ou de champignons. On peut mettre aussi des laitues

à l'entour, une sauce dessous, des oignons glacés, ou bien la servir à l'anglaise; c'est-à-dire qu'après avoir enlevé la peau, au lieu de la glacer, il faut la paner, et mettre un jus clair dessous.

On peut apprêter les gigots et les épaules de la même manière.

DU TURBOT.

Le turbot est, à juste titre, surnommé le faisan de la mer. On le pêche dans la Méditerranée, vers l'embouchure du Rhône, dans l'Océan, et même dans les étangs salés; mais c'est dans l'Océan que se trouvent les plus grands. *Rondelet* assure en avoir vu un qui avait sept pieds et demi de long, six pieds de large et un pied d'épaisseur. On en fait la pêche toute l'année; mais les meilleurs sont ceux que l'on prend depuis février jusqu'en mai. On n'est point en usage de saler ce poisson. Lorsqu'on veut l'expatrier, en l'envoyant en Allemagne, par exemple, où l'on en fait beaucoup de cas, il convient seulement de le vider et de le saupoudrer de sel, de poivre, d'autres épices et de fines herbes; mais quand sa destination est pour une petite distance, on le met entre deux raies, qui se conservent beaucoup plus long-temps que le turbot, et le garantissent de la corruption, en le mettant à l'abri du contact de l'air.

La pêche du turbot étant autrefois moins fréquente, ce poisson était plus rare qu'aujourd'hui, et par conséquent plus cher; aussi ne paraissait-il que sur les tables les plus somptueuses, telles que celles des princes, des fermiers-généraux et des moines. Dans la plupart de ces maisons on lui faisait subir un grand apprêt; dans quelques-unes

même on le faisait cuire dans du lait, dans un court-bouillon, ou bien avec du thym, du laurier, des carottes, des oignons, ciboules, etc. Aujourd'hui la toilette du turbot exige moins d'apprêt, et comme ses excellentes qualités empêcheront toujours les vrais gourmands de dire de lui *que la sauce fait manger le poisson*, la manière la plus simple, celle qui peut lui conserver son goût agréable et délicat, nous paraît la meilleure, et la voici :

TURBOT A L'EAU DE SEL.

Ayez, si vous pouvez le choisir, un turbot bien épais et bien blanc; ôtez-lui, sans l'endommager, les ouïes et les boyaux que sa poche contient; coupez l'extrémité des barbes, soit avec un couteau ou de gros ciseaux. Cela fait, lavez-le bien, puis faites-lui une incision du côté noir, sur la raie qui est près de la tête; ôtez-en deux épines de la grosse arête, afin qu'en cuisant il ne se fende pas; assujettissez bien le gros de la tête avec l'os qui tient à la poche; (servez-vous pour cela de la ficelle et d'une aiguille à brider) mettez ensuite votre turbot dans une turbotière; frottez le côté blanc(1) de citron; couvrez-le d'un papier beurré, puis occupez-vous de faire une eau de sel de la manière suivante :

Mettez au fond d'un chaudron environ une livre de sel, emplissez-le d'eau, à laquelle vous laisserez jeter deux ou trois bouillons, ôtez-la ensuite de dessus le feu; laisse la reposer, et lorsqu'elle sera tiède, versez-la sur le turbot, en ayant bien soin de ne pas mettre le fond. Placez ensuite votre turbotière sur un fourneau, et laissez mijoter pendant une heure sans laisser bouillir; après quoi servez le turbot, chaud si l'on veut le manger à la sauce au beurre, et froid si l'on préfère le manger à l'huile.

Servez en même temps une truelle en vermeil ou en argent.

C. et B.

(1) Les turbots ont un côté blanc et un côté gris cendré.

DU CABILLAU.

Le cabillau paraît assez souvent à Paris, surtout dans les mois de janvier et de mars; dans les autres temps il n'en vient que par intervalle : ceux qui ont le ventre très-gros ne sont pas les meilleurs, on choisit préférablement ceux qui sont bien ronds et courts. Ce poisson, quoique très-bon lorsqu'il est bien frais et bien choisi, ne trouve cependant pas beaucoup d'amateurs à Paris; une des principales raisons peut-être, c'est qu'il est souvent mal apprêté. Les Flamands le font mettre au sel, tout cru, après l'avoir bien vidé et lavé; ils le mettent ensuite à l'eau de sel bouillante pour le faire cuire, et aussitôt que l'eau recommence à bouillir ils le laissent mijoter pendant une heure, plus ou moins selon sa grosseur; de cette manière, sa chair est ferme et agréable à manger.

Le cabillau se sert à plusieurs sauces, à la sauce blanche, aux câpres, à la maître-d'hôtel liée, au beurre fondu, avec des pommes de terre cuites à l'eau de sel : on le sert aussi à la hollandaise; cette sauce se fait avec du beurre, des jaunes d'œufs crus et du vinaigre; mais dans les repas d'apparat il se sert à la crême.

Vous faites cette sauce comme une sauce blanche; vous mettez dans une casserole une pincée de farine, du sel, de la muscade; vous pétrissez ensuite un fort morceau de beurre avec cet assaisonnement, et mouillez le tout avec une chopine de bonne crême que vous faites lier sur le fourneau sans la faire bouillir; vous la

versez bien chaude sur votre cabillau, que vous avez eu bien soin d'égoutter.

Ce qui reste du cabillau peut être mangé froid à l'huile : on peut en faire des vol-au-vent à la bechamel; on peut aussi en faire des gratins.

C. et B.

DU CHEVREUIL.

Quoique le chevreuil ne soit pas très-rare à Paris, il y est toujours excessivement cher, aussi ne le voit-on paraître que sur les premières tables et dans les repas de cérémonie, où l'on sert ordinairement les quartiers de derrière entiers, piqués et marinés, avec une sauce dite *au chevreuil,* et dont nous donnerons la recette ci-après. Les quartiers de devant servent peu, excepté les carrés, que l'on pique aussi, et que l'on fait mariner de même que les quartiers de derrière. La poitrine et les épaules ne peuvent servir que pour faire un civet; alors il ne faut pas les mariner. Quant aux filets, qui sont ordinairement ce qu'il y a de plus délicat, on s'en sert pour en faire des entrées, mais toujours avec la même préparation, c'est-à-dire piqués et marinés. Nous allons indiquer la manière d'apprêter ces filets, et de faire la *sauce au chevreuil.*

Levez adroitement les filets du chevreuil; parez-les, en ayant bien soin d'en ôter toutes les peaux et les nerfs; piquez-les ensuite, et mettez-les dans une marinade, que vous ferez ainsi qu'il suit :

Prenez une terrine, mettez-y deux verres de vinaigre

et un verre d'eau, du sel, du poivre, une feuille de laurier, un oignon coupé en tranches, deux branches de thym et de persil, une ciboule entière si vous voulez. Vous pouvez laisser vos filets dans la marinade cinq à six jours; mais si vous en êtes pressé deux jours suffisent pour vous en servir. Lorsque vous voulez les faire cuire, égouttez-les; beurrez ensuite une sautoire, arrangez vos filets dedans, et faites-les cuire à petit feu (dix minutes suffisent pour les cuire) : égouttez-les; glacez-les bien; dressez-les sur votre plat, et mettez dessous une *sauce au chevreuil*, que vous ferez de cette manière :

Mettez dans une casserole un demi-verre de vinaigre, deux échalotes, une tranche d'oignon, un peu de thym, une demi-feuille de laurier; faites réduire sur le fourneau votre vinaigre jusqu'à la dernière goutte; mouillez ensuite avec du bouillon et une cuillerée d'espagnole, un peu de sel, du poivre; laissez-la réduire; passez-la à l'étamine, et servez-la bien chaude.

B. et C.

Mars.

LE MOIS HUMIDE, OU LES MARCHANDS DE POISSONS.

Le joyeux carnaval a déjà fui d'une aile rapide; les funérailles du mardi gras sont achevées, et le mercredi des cendres, triste précurseur du carême dont il fait partie, a déjà étendu ses voiles funèbres sur l'horizon des gourmands. Son apparition est le signal auquel tout le poil et toute la plume s'envolent. Adieu les bœufs du Cotentin, les veaux de Pontoise, les moutons de Pré-Salé, de Cabourg et des Ardennes, le porc nutritif, le daim léger, le sanglier valeureux, le faon timide, et le lièvre mélancolique, plus timide encore, non moins agile, et qu'il est si doux de fixer à la broche! Si la loi du Carême est pour nous un temps de pénitence, elle est pour eux une époque de jubilation; et, tandis que, couverts d'un cilice et arrosés de cendres, nous gémissons sur nos privations, ils s'en réjouissent; ils bravent nos regards, ils insultent à notre appétit, et n'ont plus besoin de chercher à se préserver de nos poursuites. Croître, multiplier, s'engraisser et se réjouir, est maintenant toute leur occupation, tandis que nous, tristes enfans de l'Église, nous faisons précisément le contraire!

Mais rassurez-vous, Gourmands mes confrères; l'Église ne demande point la mort du pécheur; elle ne veut

que son amendement. Si elle nous ordonne un jeûne de quarante jours, elle nous permet au moins de le suspendre le dimanche; et nous pouvons ce jour-là faire dix repas sans offenser le ciel. Si elle nous défend le déjeûner, elle nous permet la collation, et cette collation se composant de tous les mets froids, qui ne sont ni oiseaux, ni quadrupèdes, on peut y faire intervenir en toute sûreté de conscience les pâtés de thon, d'esturgeon, de rouget et d'anguille, les sardines confites, les anchois de Fréjus, les huîtres marinées de Grandville, et ces innombrables fruits secs de la Touraine et de la Provence, aimables friandises qui semblent nées pour les collations du Carême, et dont on sentirait bien mieux le prix si l'on attendait chaque année jusque-là pour renouveler connaissance avec elles (1).

Et si à toutes ces bonnes choses l'on ajoute les fruits crus, les compotes froides, tout ce que le petit four enfante de meilleur et de plus recherché; les confitures

(1) Les meilleures salaisons dans tous les genres, le thon mariné et les fruits secs, tels que les figues fines d'Olioulles, les figues de Calâbre, les panses de Roquevaire, les raisins de Malaga, les raisins jubis, les prunes de Brignoles et les brignoles pistoles, les poires de rousselet de Reims, les pruneaux de Tours, les prunes d'Antes, les prunes de roi d'Agen, les coëtches de Lorraine, les amandes-princesses, les avelines monstrueuses, les pistaches d'Alep, les dattes de la Palestine, les jujubes, etc., etc., les olives picholines, les olives farcies aux câpres et aux anchoix, et mille autres friandises de Carême, se trouvent en abondance, et de première qualité, dans le magasin de *la Truie qui file*, rue du marché aux Poirées, et chez les marchands de comestibles que nous avons cités honorablement pages 56 et 57.

sèches et liquides et les pâtés de marrons glacés, l'on verra qu'une collation de carême peut encore flatter sous quelques rapports la sensualité gourmande, et que, sans déroger aux lois de l'Église, on peut se permettre toutes ces jouissances-là puisqu'elle n'en interdit aucune.

Nous n'avons parlé ici que des collations, de ce repas d'anachorète qui ne compte point, puisque tout en le faisant, on est censé jeûner, et que cependant avec quelque soin il est si facile de rendre agréable, et même nutritif. Mais nous n'avons encore rien dit des dîners de carême : ils méritent bien qu'on s'en occupe.

Le dîner en carême offre d'abord un avantage sur tous les autres : c'est que l'on s'y présente avec d'autant plus d'appétit, que l'on a observé avec plus de régularité la loi du jeûne ; digne récompense des vrais fidèles : ensuite les cuisiniers redoublent à cette époque de zèle et de soins pour nous étaler tout leur savoir.

Il ne faut pas être bien habile pour nous faire manger avec volupté une culotte de bœuf, une longe de veau de Pontoise, un aloyau rôti, une dinde aux truffes, une poularde du Mans, une échinée de porc frais, une éclanche de mouton de Pré-Salé, etc. ; tous ces personnages-là se recommandent par eux-mêmes : il suffit de leur faire voir le feu à propos, et dans un degré convenable. Il n'en est pas de même du poisson.

Les habitans de l'élément humide sont de leur nature la plupart inodores et fades, et pour paraître avec éclat sur une table splendide, pour être reçus avec complaisance dans le palais d'un gourmand, et traverser avec

gloire son œsophage, ils ont besoin de subir une foule de préparations savantes dont le vulgaire ne se doute seulement pas, et qui font le désespoir des grands artistes, de ceux même qui ont pâli vingt ans sur les fourneaux, et dont la tête est un dispensaire ambulant.

Si l'on en excepte les fritures, qui même exigent, pour être bonnes et croquantes, un degré de savoir et d'habitude qui n'est pas très-commun, toutes les autres préparations auxquelles le poisson est appelé réclament une longue expérience, et une connaissance approfondie des plus hauts secrets de la cuisine; et, pour nous borner à un seul exemple, un court-bouillon bien fait est l'écueil du talent d'un artiste ordinaire; les Robert, les Véry, les Morillion, les Balaine même ne sont pas trop bons pour en faire un sans faute.

Et si du court-bouillon nous passons aux béchamels, aux filets roulés, aux quenelles aériennes, au godiveau maigre, aux poupiettes de merlans, aux rissolles, aux terrines et aux timballes de soles, aux macreuses à la braise, aux turbotins farcis, à l'esturgeon à la Sainte-Menehould, aux filets de barbue glacés au vert-pré, à l'esturgeon grillé en gribelettes, aux hatelettes d'anguille, à la blanquette de lottes, aux brochetons aux fines herbes, aux lamproies à la provençale, à l'anguille en boudin blanc, aux darnes de bécart grillées, etc., etc., quatre pages d'etc., quelle vaste carrière nous allons ouvrir au Génie! et où trouver un artiste vulgaire vraiment capable de s'élever à la hauteur du plus simple de tous ces ragoûts?

Ce détail doit nous réconcilier avec l'Église romaine, et nous prouver qu'elle n'a rien négligé pour faciliter aux Gourmands leur salut, puisqu'elle leur permet de manger, tout en se mortifiant, tant d'entrées succulentes, sans parler des rôtis, car la cuisine maigre en offre plus d'un; et telle anguille, tels brochets, piqués de truffes et d'anchois, à la broche, valent bien un gigot que rien n'a pu attendrir, une poularde étique, ou des lapins

Qui, dès leur tendre enfance élevés dans Paris,
Sentent encor le choux dont ils furent nourris.

Concluons de ce qui précède que tout est pour le mieux; qu'une abstinence de chair morte pendant quarante-six jours repose nos estomacs, et nous dispose à trouver ensuite la viande et le gibier meilleurs; que, considérées sous le rapport de la politique et de l'économie gourmande, ces six semaines de privation ne sont pas moins nécessaires à la reproduction des espèces qu'au salut de nos ames; qu'on se porte mieux en général à l'issue du Carême qu'à la fin du Carnaval; que le maigre nourrissant moins, et la digestion en étant beaucoup plus prompte, on peut manger plus souvent, et faire deux repas au lieu d'un seul; qu'à tout bien considérer, le Mois Humide peut aller de pair avec le Mois Salé, et qu'en définitif Mars ne se trouve jamais mieux qu'en Carême.

Les bouchers, les charcutiers, les rôtisseurs ne seront pas tout-à-fait de cet avis. On ne voit chez eux,

dans ce moment, que des profanes, et les vrais croyans s'éloignent de leurs boutiques comme d'un lieu immonde; mais les marchands de poisson penseront comme nous, et béniront le retour de l'ordre et de la régularité qui leur a ramené les fidèles consommateurs.

Jusqu'au 18 germinal de l'an 10 on se cachait pour obéir aux commandemens de l'Église, et si l'on osait faire maigre et jeûner en carême, c'était dans la crainte continuelle d'être dénoncé; mais depuis qu'il a été permis de suivre la foi de ses pères, sans risquer sa vie ou sa liberté (1); depuis que la religion est remontée sur son trône, et qu'elle a fait avec l'autorité une alliance durable, chacun a pu suivre en toute sûreté les lois de sa conscience, et travailler paisiblement à son salut. Aussi, depuis cette heureuse époque, tous les préceptes alimentaires dictés par l'Église ont-ils été scrupuleusement observés. On a commencé par fêter la Saint-Martin, par reprendre l'usage des réveillons, par célébrer dignement l'Épiphanie, par manger sans scrupule de la chair pendant tous les samedis du mois de janvier; enfin l'on s'est livré pendant le carnaval à toutes les jouissances gourmandes que le calendrier grégorien annonce et même tolère; puis, lorsque le carême est arrivé, l'on a

(1) Temps désastreux, où deux onces d'un pain noir et malsain formaient presque toute la nourriture des bons habitans de Paris; où, avec une rame d'assignats, on ne pouvait, dans les campagnes, obtenir un sac de farine; où tous les comestibles avaient disparu à la voix du *maximum*, (prix fixé pour toutes les denrées alimentaires); ces temps enfin, dont le souvenir seul suffit pour retrécir l'œsophage d'un gourmand.

repris peu à peu l'habitude des jeûnes et de l'abstinence, et l'on a renouvelé connaissance avec les marchandes de salines, de marée et de poissons d'eau douce qui gémissaient douloureusement de nos profanations, et que dix carêmes effacés du calendrier avaient presqu'entièrement ruinées.

Ces marchandes sont en grand nombre à la halle : les unes, comme mesdames Penrey et Jacob, ne vendent que de la morue salée ou dessalée ; les autres, comme madame George, n'étalent que du poisson de mer; celles-ci, comme madame Dieu, n'ont de commerce qu'avec les monstres, et leurs boutiques sont toujours entourées d'esturgeons, de saumons, de turbots d'une grosseur démesurée, et dignes, lorsqu'ils sont frais (ce qui, à la vérité, ne leur arrive pas toujours), de parer la table des immortels. Toutes ces dames sont plus ou moins traitables, selon que le thermomètre est plus ou moins élevé.

Quant aux marchandes de poisson d'eau douce, dont la plus considérable est madame Desnœuds, qui en revend à toutes les autres, leurs manières sont beaucoup moins soumises aux influences de l'atmosphère et à l'état de sa température. Leur marchandise vivante se joue dans des baquets d'eau claire des besoins de l'acheteur. Les brochets le mordent vigoureusement ; l'anguille glisse de la main de celui qui ne veut pas y mettre le prix ; la carpe, en se débattant, fait mille sauts pour s'en moquer ; et l'écrevisse, tout en reculant, le pince jusqu'au sang. Il en résulte que le poisson d'eau douce est tou-

jours inabordable à Paris, et que la marée ne l'est guère moins. Il est vrai que cette dernière n'est pas toujours intraitable, et qu'elle se laisse d'autant plus facilement aborder, qu'elle est moins digne de l'être : c'est une coquette sur le retour, qui se montre avenante lorsqu'elle sait que son règne commence à passer; qui devient d'autant plus facile, qu'elle voit diminuer le nombre de ses adorateurs, et qui s'offre à tout le monde lorsque chacun s'en éloigne.

G. D. L. R.

Des Matelotes.

Le carême est la saison la plus favorable pour manger des matelotes, et la Rapée est le lieu de l'Europe où l'on mange les meilleures; d'où il est facile de conclure que la Rapée n'est jamais plus fréquentée qu'en carême.

Le vulgaire ne voit dans une matelote qu'une simple étuvée de carpe et d'anguille; mais le gourmand considère ce plat avec une attention mêlée de respect, surtout lorsqu'il songe qu'une bonne matelote est un des premiers chefs-d'œuvre de l'esprit humain, et qu'elle est presque aussi difficile à faire qu'un bon poëme épique.

Cette assertion ne paraîtra point un paradoxe à quiconque aura réfléchi sur cette matière, et s'en sera souvent pénétré. Il est de fait que les plus grands cuisiniers

de la capitale n'ont jamais pu parvenir à faire une matelote sans faute, et que, reconnaissant leur impuissance, ils y ont même entièrement renoncé. Parcourez les cartes des premiers restaurateurs de Paris, vous n'y verrez jamais de matelote.

Et cependant ce que ne peuvent nos grands artistes est l'ouvrage d'une femme; d'une femme le plus souvent étrangère aux premiers élémens de la cuisine, d'une femme qui serait embarrassée pour trousser un poulet, pour parer des côtelettes, pour finir un fricandeau.

Cela prouve bien qu'il y a des grâces d'état, des grâces surnaturelles contre lesquelles toute la prudence des hommes vient échouer, et qui auraient forcé M. de Lalande lui-même, s'il eût fréquenté la Rapée, à reconnaître l'existence d'un Être suprême. C'est ainsi, par exemple, qu'un vrai gourmand fera, sans s'incommoder, le tour complet des trois services d'une table de vingt couverts, tandis qu'un mangeur vulgaire se trouve hors de combat dès l'apparition du rôti.

Nous avons expliqué dans un autre ouvrage, exclusivement consacré à l'art alimentaire, pourquoi les femmes seules étaient capables de confectionner une excellente matelote; mais dans un journal, consacré tout à la fois à la gourmandise et à la beauté (1), il n'est pas inutile de revenir sur cette explication, car on ne saurait croire combien cette propriété exclusive rend le beau sexe cher aux gourmands : il en est tel qui

(1) Journal *des gourmands* et *des belles*.

depuis long-temps n'aurait plus aucun commerce avec les femmes, si le besoin de manger une matelote sans faute ne l'en rapprochait quelquefois.

Avec du génie, même simplement avec du talent, de l'aptitude et de l'expérience, on peut devenir un bon cuisinier; mais pour faire une excellente matelote il faut des vertus inconnues à la plupart des hommes, des vertus qui leur sont étrangères, et dont la pratique est trop en opposition avec leur caractère et leurs habitudes pour qu'ils songent seulement à les acquérir.

Ces vertus sont une extrême patience, une attention continuelle, une vigilance sans distraction, une propreté minutieuse, des soins sans partage : or, quel est l'homme, et surtout l'artiste, qui peut se flatter de les posséder ?

Une femme qui fait une matelote à la Rapée ne fait point autre chose. Immobile auprès de son chaudron sur le feu, comme le médecin Érasistrate au pied du lit de Séleucus, elle n'a des yeux que pour lui. Étrangère à tout ce qui se passe autour d'elle, vous diriez qu'elle est seule dans une vaste cuisine où vingt fourneaux sont allumés. Elle suit tous les mouvemens de sa matelote, comme une tendre mère ceux de l'enfant chéri dont elle dirige les premiers pas; et dès que cette matelote a atteint ce degré de cuisson si difficile à saisir, mais

Ultra citràque nequit consistere rectum,

elle se hâte de descendre son chaudron de la crémaillère; elle la dresse sur un plat convenablement échaudé,

et se hâte d'envoyer à sa destination ce précieux résultat de ses soins vigilans.

Il faut que les convives soupirent quelque temps après elle; car il est de principe qu'ils peuvent attendre après la matelote, mais que la matelote ne doit jamais attendre après eux. C'est la seule affaire de ce bas-monde qui, ainsi qu'un bon rôti, ne puisse être retardée de deux minutes sans les plus graves inconvéniens.

Il est facile de conclure de cet aperçu pourquoi les matelotes des plus grands cuisiniers sont si inférieures à celles de la Rapée. Nous croirions insulter à la sagacité de nos lecteurs si nous insistions sur ce point davantage.

G. D. L. R.

Recettes alimentaires (1).

CANAPÉS DE FOIES DE RAIES.

Coupez en forme de rôties des morceaux de pain rassis, de la largeur et de la longueur du pouce, même un peu plus grands. Passez-les dans d'excellente huile vierge; faites fondre ensuite dans une casserole deux pains d'excellent beurre; mettez-y des foies de raies, quelques filets d'anchois bien dessalés, un peu d'huile, persil, ciboule, une petite gousse d'ail, échalotes hachées bien menues, des câpres hachées de même, sel, poivre, et une pincée d'épices fines : remuez bien le tout ensemble; formez vos canapés. Pour y parvenir, vous mettez d'abord un lit de ces fines herbes, quand elles sont froides, ensuite du foie de raie coupé de même, et des filets d'anchois : faites à tous de même, et

(1) En l'honneur du carême nous ne donnons pour ce mois que des recettes maigres.

finissez par les fines herbes. Jetez dessus un peu de mie de pain bien fine; faites prendre couleur sous un couvercle garni de braise et de cendres chaudes : servez avec l'expression d'un jus de citron.

Lorsque ce joli petit entremets est fait avec soin, c'est un des canapés sur lesquels les gourmands aiment le mieux à s'étendre, surtout en carême. Nous nous garderons bien d'en dire autant des dames; elles ont de bonnes raisons pour donner aux autres la préférence.

MARINADE DE CARPES, OU D'AUTRES POISSONS D'EAU DOUCE.

Coupez votre carpe en filets ou à l'ordinaire, par tronçons; mettez-les dans une casserole avec sel, poivre, poudre d'épices fines, trois clous de girofle, quelques tranches d'oignons, un peu de basilic, un jus de citron, ou à défaut un filet de bon vinaigre; remuez bien le tout ensemble pour le faire mariner et lui faire prendre du goût. Une heure avant que de servir, vous faites égoutter et bien ressuyer vos filets ou tronçons de carpe; ensuite vous les farinez bien, et les faites frire de belle couleur, puis vous les servez garnis de persil frit. On peut encore les tremper dans des œufs battus et les paner, ou bien dans une pâte à frire; mais il faut pour cela que le poisson soit cuit aux trois quarts dans la marinade avant que de le tremper dans la pâte, et la raison en est facile à deviner.

La tanche, l'anguille, le brochet, la lotte, la truite et les autres poissons de rivière s'accommodent de même, soit entiers, soit en filets; on peut même, étant frits, les servir à telle sauce qu'on voudra.

Cette marinade, qui n'est pas difficile à faire, peut consoler en carême de l'impossibilité de manger chez soi une bonne matelote.

MENUS DROITS MAIGRES A LA TRAPE.

Faites fondre dans une casserole un peu de beurre; jetez-y de l'oignon coupé en filets; passez le tout, ensuite singez et mouillez de jus maigre. Ayez des carottes, navets, panais, betteraves, céleri, le tout coupé en filets, blanchis et cuits, chacun selon sa qualité, dans un bon bouillon maigre; ensuite égouttez. Votre ragoût d'oignon étant bien fini, vous

jetez dedans des racines, et les faites mijoter : en finissant, un peu de moutarde, et un filet de vinaigre.

Les révérends pères de la Trape prisaient beaucoup plus ces menus droits, que les trop fameux droits de l'homme, qui par la suite leur ont fait tant de mal, et nous ont mis nous-mêmes pendant près de quinze ans à la diète.

ÉCREVISSES A L'ITALIENNE ; AU GRATIN.

Ayez des écrevisses; faites-les cuire à l'ordinaire, épluchez la queue; ôtez les petites pattes, et coupez le bout des grosses. Quand elles seront épluchées, ayez deux foies gras, persil, ciboules, échalotes, quelques champignons, le tout haché bien menu, et assaisonné de sel, poivre, et fines herbes; maniez le tout avec du lard rapé, un peu de mie de pain bien fine, et deux jaunes d'œufs, faites un lit de cette farce au fond du plat; arrangez vos écrevisses dessus proprement, la queue entre les jambes, et vous mettrez le reste de votre farce par-dessus vos écrevisses. Couvrez-les et mettez-les sur un fourneau pour les faire attacher; quand elles le sont vous les dégraissez, et vous jetez dessus le jus d'un citron avec un peu de sauce blonde.

Il est remarquable qu'en dépit des foies gras et du lard rapé, ce joli petit entremets se mange pendant toute la durée du carême en Italie; ce qui prouve bien la vérité du proverbe, qu'il n'y a point simonie devant le pape.

DE L'AGNEAU.

Si la loi de Moïse n'avait pas élevé entre les Juifs et les Porcs un mur d'airain, nul doute que les premiers n'eussent mieux aimé faire la Pâque avec un jambon de Bayonne plutôt qu'avec un agneau de Bethléem; mais leur législateur en ayant autrement ordonné, il fallut bien s'y soumettre. Rendons grâces à la providence de n'être pas nés chez ce peuple lorsque cette loi y était en vigueur; car on conviendra qu'une cuisine dont on a

exclu le lard et le jambon est, sous tous les rapports, une bien triste cuisine.

Quoi qu'il en soit, l'*ignoti nulla cupido* empêchait les Israélites de sentir toute l'étendue de leurs privations; et un peuple qui n'avait vécu si long-temps que de la manne du désert ou des oignons d'Égypte, se trouvait encore fort heureux de manger à Pâque de l'agneau rôti.

Il faut convenir cependant que pour nous autres gourmands c'est une insipide chose. Le meilleur quartier d'agneau n'est qu'un fade et doucereux madrigal, comparé surtout à ces savoureux jambons de Bayonne pleins d'esprit et de sel, et que l'on peut comparer à une épigramme excellente. Aussi, quoique l'on compte beaucoup de Juifs parmi les chrétiens d'aujourd'hui, il en est peu qui ne préfèrent un pâté de jambon à tous les agneaux du monde.

Cet animal a cependant encore entrée dans beaucoup de bonnes maisons qui tiennent plus à l'observation des anciens usages, qu'à des sentimens de gourmandise ou d'humanité : nous disons d'humanité, car est-il rien de plus barbare que d'arracher cette innocente bête des bras de sa mère, dont elle suce encore le lait, pour en faire un insipide rôti? Attendons au moins qu'il soit devenu mouton : sa destinée, comme nous l'apprend un vieux proverbe, est alors d'être croqué, mangé, et nous lui ferons alors cet honneur.

Des considérations politiques se joignent ici à celles de l'humanité et de la sensualité pour plaider la cause

des agneaux. En leur déclarant ainsi la guerre, nous travaillons de tout notre pouvoir à la destruction de l'espèce; et lorsqu'on songe qu'en mangeant les quartiers d'une jeune agnelette, on anéantit, on dévore peut-être tout un troupeau de moutons, il y a de quoi faire reculer d'effroi le gourmand le plus intrépide.

Les bouchers le savent si bien que jamais ils ne vendent d'agneaux à Paris : ils rougiraient de se rendre complices de leur mort; et, quoiqu'on les accuse en général de barbarie, ils n'ont point à se reprocher ce genre d'infanticide.

Il serait donc à désirer qu'une loi favorable à l'espèce moutonnière, et qui servirait la cause de nos fabriques aussi bien que celle des gourmands, défendît dans tout l'Empire le meurtre des agneaux. L'effet en serait salutaire et prompt; et nous verrions dans peu les draps, les gigots et les côtelettes se multiplier au gré de nos désirs et de notre appétit.

En attendant qu'elle soit rendue, visitons les rôtisseurs (1), et mangeons l'agneau, puisqu'aussi bien il est tué. La meilleure manière de le servir (2) est à la broche, rôti de belle couleur. Avant de le découper, et tandis qu'il est encore brûlant, on lui insinue derrière l'é-

(1) Les rôtisseurs à Paris sont seuls en possession de vendre de l'agneau. Les premiers rôtisseurs ou marchands de volaille sont : Poteau, fournisseur de la Maison du Roi, Pointe Saint-Eustache, et Biennais, marché des Jacobins.

(2) Nous allons cependant, en faveur des amateurs, donner les moyens de faire paraître avec honneur l'agneau aux entrées : ce sera l'objet de l'article suivant.

paule une grosse boule d'excellent beurre, manié de fines herbes, anchois hachés, poivre, sel et épices fines : la chaleur la métamorphose bientôt en une sauce agréable, et c'est la seule qui convienne à un quartier d'agneau rôti. On sert en même temps une salade de jeunes laitues aux œufs durs; et l'on se console ainsi des suites d'un usage barbare, en attendant qu'un excellent jambon de Bayonne ou de Mayence vienne relever, comme milieu d'entremets, le plus insipide des rôtis.

G. D. L. R.

FILETS D'AGNEAU A LA CONDÉ.

Dans les années ordinaires on ne mange plus d'agneau passé la Pentecôte, quoique, rigoureusement parlant, ce nom appartienne aux moutons qui n'ont pas encore atteint l'âge de douze mois révolus; mais dans les années tardives cette jouissance, commençant plus tard, se prolonge aussi davantage; cela dépend beaucoup de l'époque à laquelle tombe le jour de Pâques, et de la température plus ou moins avancée du printemps.

Procurez-vous des filets d'agneau pris depuis le haut du quasi jusqu'au bas du collet; après les avoir bien parés, vous les piquez avec des lardons d'anchois et de cornichons; ensuite vous les marinez dans deux pains de beurre, un peu d'huile vierge, champignons, persil, ciboules, échalotes, câpres, le tout haché bien menu, avec sel, poivre, poudre d'épices fines, basilic en poudre, un peu de rocambole et de chapelure de pain; et deux jaunes d'œufs durs; enveloppez-les de crépines avec tout leur assaisonnement; faites-les cuire à la broche sur de petites hatelettes; enveloppez-les de papier. Quand ils sont cuits, panez-les avec une mie de pain bien fine; servez dessus une sauce faite avec un pain de beurre manié, un peu de blond de veau, deux tranches de citron, un peu de muscade. Tournez-la sur le feu en observant qu'il faut qu'elle ait un peu de consistance.

Ces filets d'agneau s'appellent *à la Condé*, parce qu'ils ont été imaginés par le célèbre Vatel, maître-d'hôtel du grand Condé, qui périt

victime de l'amour exalté, ou plutôt du fanatisme de son art, et dont la sanglante catastrophe, qui le fera vivre à jamais dans l'histoire, a fourni à Madame de Sévigné la Lettre la plus touchante de son recueil, et à M. Berchoux l'épisode le plus intéressant de son joli poëme de *la Gastronomie*. L'oraison funèbre de Vatel devrait être proposée pour sujet d'un prix par la première académie gourmande qui sera instituée en Europe (1); il en est peu qui prête plus à l'éloquence; c'est un sujet vaste comme l'art de la cuisine.

ÉPERLANS A LA PROVENÇALE.

L'éperlan est le goujon de la mer, et il est singulièrement recherché à Paris. Voici une manière assez piquante d'accommoder ce poisson d'une manière qui le flatte :

Arrangez vos éperlans dans une casserole; faites bouillir dans une autre un demi-setier de vin blanc, un peu d'eau, sel, tranches de citrons, et un peu d'huile que vous jetez sur vos éperlans; faites-les cuire et égoutter; pilez deux ou trois gousses d'ail blanchies; une pincée de fenouil haché et pilé; mettez dans une casserole sel, poivre, muscade, un verre de vin blanc bouilli, ou essence d'ail, quatre jaunes d'œufs, un peu d'huile; tournez la sauce sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit un peu liée; pressez-y le jus d'un citron; mettez la sauce dans le fond du plat, et les éperlans dessus; servez avec un peu de cerfeuil haché.

On peut les faire frire, et les servir à cette sauce, et rien dessus.

L'éperlan n'est jamais plus délicat qu'au mois de mai; mais comme il arrive alors à Paris moins frais qu'en hiver, cet appareil peut masquer avec avantage cette fraîcheur qui lui manque. C'est ainsi qu'une coquette trouve dans l'emploi des cosmétiques les attraits dont le temps l'a dépouillée; mais, à tout prendre, un éperlan, tel qu'il soit, vaut mieux pour un gourmand qu'une vieille coquette.

G. D. L. R.

(1) A la page 44 de cet ouvrage, nous avons fait des vœux pour l'introduction d'une classe de gourmandise à l'Institut royal de France. Quelques élections faites à la fourchette, nous font espérer que notre vœu ne tardera pas à être exaucé.

Avril.

LE MOIS GLORIEUX, OU LES JAMBONS DE BAYONNE.

Le mois d'avril est sans contredit celui pendant le cours duquel il se fait une plus grande dépense de laurier. Depuis le lundi saint jusqu'à la Quasimodo les boutiques des charcutiers ressemblent aux portiques du Capitole; vous ne pouvez y entrer sans courber votre tête sous des voûtes de laurier; jamais triomphateur, à Rome, n'en vit autant devant sa maison.

De tous les animaux, le cochon est le seul qui soit ainsi couronné lorsqu'il n'est plus; et ce tardif honneur est tout à la fois une sorte d'expiation de tous les outrages auxquels il a été en butte pendant sa vie, et une justice qu'on se plaît à rendre à la supériorité de ses membres. En est-il, en effet, que l'on puisse comparer aux jambons qui nous viennent de Bayonne, de Mayence ou de Westphalie?

C'est le mardi de la semaine sainte que se tient à Paris la foire aux jambons. Elle ne dure qu'un jour, et l'affluence des acheteurs y est considérable : mais elle intéresse peu les gourmands, parce qu'il ne s'y vend que des jambons de pays, en général peu estimés, et qui n'entrent dans leur cuisine que pour former les braises, et servir d'excipient à beaucoup de ragoûts. Il faut qu'un

jambon arrive au moins de Bayonne pour oser se présenter sur leur table.

Cette ville est en possession de fournir les meilleurs jambons de l'ancienne France; et la quantité de ceux qu'elle expédie chaque année à Paris est prodigieuse. M. Pelletier-Petit, épicier, *à la Truie qui file*, rue du Marché-aux-Poirées, à la halle (1), en reçoit chaque année de quinze à vingt mille pour sa part, sans compter les jambons de primeur. Les deux plus forts expéditionnaires de Bayonne, en cette partie, sont MM. la Rouille et Pouillan.

Les jambons de Bayonne pèsent ordinairement de 15 à 20 livres, et n'en sont pas pour cela moins tendres et moins délicats. Ils sont d'une belle couleur, d'un excellent sel, et la chair en est exquise. Rien n'est au-dessus d'un pâté de jambon de Bayonne fait par Fournier, successeur de Rouget, rue de Richelieu, en face le théâtre Français, ou par Rat, pâtissier, rue Montmartre, n° 55, en face la rue Neuve-Saint-Eustache; et l'on est à la queue, de Paques à la Pentecôte, dans ces boutiques, pour en avoir (2).

De tous les rôtis qui, depuis la création du monde, ont honoré la broche, le plus riche et le plus glorieux est à coup sûr un jambon de Bayonne bien dessalé. Nous donnons dans les recettes alimentaires de ce mois

(1) Voyez les noms des principaux marchands de comestibles que nous avons cités au mois de janvier, pages 56 et 57.

(2) Nous engageons aussi nos lecteurs, si nous en avons, à voir la liste des pâtissiers que nous avons également donnée au mois de janvier.

la meilleure manière de les apprêter ainsi. Nous nous contenterons d'ajouter qu'un jambon de Bayonne à la broche conduit presque toujours l'Amphytrion qui le sert tout droit à l'immortalité.

Un jambon rôti ne dure qu'un jour, et c'est pour cela qu'il est noté comme un trait de munificence dont les Lucullus seuls peuvent faire jouir leurs heureux convives : mais un jambon de Bayonne, cuit à l'eau et bien paré ou pané, reparaît plusieurs fois avec honneur sur les tables les plus opulentes. On le festoye même le matin davantage que le soir; et c'est la colonne fondamentale de tous les beaux déjeûners à la fourchette, pendant six mois de l'année. Il se montre avec un égal avantage dans les haltes de chasse, dans les journées champêtres, et même dans ces collations solides qui accompagnent assez ordinairement les bals, et qui deviennent même nécessaires pour ranimer la vigueur des danseurs fatigués, qui ne sauraient retrouver leurs jarrets et leurs forces dans un biscuit comme dans une tranche de jambon, et surtout de jambon de Bayonne.

Les jambons de Mayence sont beaucoup plus petits que ceux de Bayonne, et peuvent moins passer pour de véritables jambons que pour des jambonneaux. Ils sont en général assez tendres et assez délicats, surtout lorsqu'on les a fait cuire dans de bon vin de Malaga. Ces miniatures de jambons conviennent mieux aux jolies femmes qu'aux vrais gourmands; car non-seulement ils sont plus petits que les autres, mais leur chair, moins compacte et plus friable, est plus nourrissante,

plus délicate, plus substantielle et d'une facile digestion, surtout lorsque, pour ne pas trop le dépayser, on lui donne pour compagnie à table un vieux vin son compatriote. Le vin du Rhin est ainsi le Pilade du jambon de Mayence, comme le Pique-pouille devient l'accompagnement obligé du jambon de Bayonne.

Les jambons de Westphalie jouissent en Allemagne et dans tout le Nord d'une grande réputation. Il en vient très-peu à Paris, et jamais par les voies du commerce; ce qui fait qu'ils n'y sont pas assez bien connus pour que l'on puisse asseoir sur leur compte une opinion raisonnée; car ce n'est que par une dégustation réelle et bien approfondie que l'on peut prononcer en toute connaissance de cause sur les parties de l'art alimentaire; et ce n'est pas en mâchant à vide, ou en divaguant comme un mauvais avocat, que l'on peut bien traiter cette matière. Nous nous contenterons donc de dire que les Westphaliens sont dans l'usage de manger leur jambon cru avec de la gelée de groseilles; sorte de mets qui ne sera sans doute pas du goût de nos lecteurs parisiens.

Au reste, la Westphalie n'est pas le seul pays de l'Europe où l'on mange le jambon cru; l'on est assez dans cet usage en Italie; mais les Italiens ont le talent d'en couper des tranches si minces, que leur épaisseur équivaut à peine à celle d'une feuille de parchemin, et qu'elles se fondent en quelque sorte dans la bouche comme une pastille de guimauve.

Il résulte de ces réflexions que ce n'est point à tort que nous avons donné l'épithète de *Glorieux* au mois

d'avril, puisque c'est celui où il se distribue le plus de couronnes, où il se fait une plus grande dépense de laurier, et dans lequel on mange les meilleurs jambons.

G. D. L. R.

Des Œufs de Pâques.

Nous abandonnons aux savans le soin de remonter à l'origine des œufs rouges, et d'expliquer par des monumens antiques le motif de cet usage presque immémorial, qui consiste à donner dans la semaine de Pâques des œufs teints de cette couleur. Comme l'usage des œufs est défendu pendant tout le carême, et que si l'Eglise nous permet d'en manger depuis le mercredi des Cendres jusqu'au vendredi de la Passion, ce n'est qu'une tolérance, et pour compâtir à notre faiblesse; il se peut que cette couleur donnée aux premiers œufs qu'il soit licite de manger en sortant du carême, soit un signe d'allégresse; ce qu'il y a de sûr, c'est que les œufs seraient moins chers, et les poulets bien plus communs, si l'Église était moins indulgente.

Les œufs rouges, malgré leur teinture et leur cuisson, ne sont pas plus chers que les blancs, parce que ce sont toujours les plus petits que l'on prépare ainsi, et que, n'étant pas de garde, on est forcé de les vendre en peu de jours. C'est aussi pourquoi il est bon de ne les acheter qu'avec précaution et à des marchands de connais-

sance; autrement on court risque d'avoir des œufs gâtés. Il est plus sûr de les acheter frais, et de les faire durcir chez soi, d'autant mieux que la couleur n'y fait rien, puisque la coquille ne paraît jamais sur la table.

Dans les dernières années du règne de Louis XV, on a vu des œufs rouges être payés jusqu'à cent écus la pièce. Des artistes habiles s'amusaient à dessiner à la pointe, sur ces œufs, de charmans tableaux, des paysages, des fleurs, et jusqu'à des scènes historiques. On conserve dans plus d'un cabinet de curieux de ces fragiles monumens. On en a du célèbre Boucher, ce peintre des amours et des grâces, auquel on peut reprocher de la *manière*, sans doute, mais dont le faire était si aimable, si gracieux, et la touche si spirituelle, qu'il passe pour le Dorat de la peinture. Il est vrai que de tous ceux qui ont voulu marcher sur les traces du peintre comme sur celles du poète, aucun n'a réussi; ce qui ne prouve ni contre le talent de ces maîtres, ni même contre le genre qu'ils avaient adopté.

Aujourd'hui l'on ne dessine plus sur les œufs rouges; ils ont même entièrement passé de mode, et ne se voient guères qu'entre les mains du peuple. Un homme qui présenterait aujourd'hui un panier d'œufs rouges à une de nos élégantes, la ferait tomber en syncope.

Les œufs rouges ne s'étalaient autrefois que le samedi saint; aujourd'hui on les voit courir les rues dès la première semaine du carême. Ce renversement de tout ordre a achevé de leur faire perdre leur considération et leur crédit. L'apparition d'un œuf rouge annonçait

autrefois le retour du charnage, et faisait naître la joie dans l'ame des fidèles; aujourd'hui elle ne signifie plus rien. C'est ainsi qu'en bouleversant l'ordre des choses, on anéantit jusqu'aux souvenirs, et l'on finit par effacer la trace des usages les plus anciens et les plus respectables.

Les œufs rouges s'apprêtent comme tous les autres œufs durs; mais leur usage le plus ordinaire est de parer ces jolies salades de laitue nouvelle, dont l'apparition sur nos tables est le signal du printemps.

G. D. L. R.

Des Poissons d'eau douce.

Les nombreux habitans du royaume de Neptune sont en possession des premières dignités dans la république gourmande. Le turbot africain, prince admis sur les tables royales, le saumon à la chair ferme et colorée, la raie hérissée de boucles aiguës, comme d'une cuirasse guerrière, jouissent depuis vingt siècles d'une suprématie acquise par la persuasion, et fondée sur l'expérience des plus savans dégustateurs.

Cependant le crédit des enfans écaillés d'Amphitrite n'est pas exclusif à la cour d'Épicure, et l'éclat des grands noms cède souvent, à nos yeux, aux modestes regards de la Naïade paisible qui préside aux rivières poissonneuses, aux fleuves et aux étangs.

Par-delà les vastes limites de l'immense empire, où roulent pêle-mêle le hareng et la baleine, l'huître et la sole, la truite saumonée et l'esturgeon, vivent dans le silence et la retraite de petites peuplades ignorées du navigateur. Le saumon et la truite marine, voyageurs curieux, font quelque alliance avec ces peuples muets, et ne s'en trouvent pas plus mauvais; mais s'ils remontent parfois les grands fleuves que la mer reçoit dans son sein, ils entrent rarement dans les petites rivières auxquelles ces fleuves doivent leur grandeur; et jamais leur courage ne les conduisit dans ces étangs impénétrables que traverse un seul ruisseau retenu par une digue de quelques pieds de hauteur....

Parmi les notables poissons d'eau douce on distingue le brochet, la carpe et l'anguille. Le brochet, tyran dévorateur, s'engraisse, il est vrai, de la chair des autres poissons qui vivent sous sa domination; mais sa cruauté n'empêche pas qu'il n'ait une grande douceur dans les manières, et qu'il ne soit toujours cité par ses amis pour être *bienfaisant, agréable* et *bon.*

Le *brochet* n'habite que les étangs, les lacs et les grandes rivières; il est remarquable par sa tête longue, aplatie, dans sa partie antérieure, depuis les yeux jusqu'au bout du bec, de forme carrée, et percée d'environ douze petits trous, et par la mâchoire inférieure beaucoup plus longue que la supérieure, et armée de dents aiguës.

La chair du brochet est blanche, ferme, et se divise par feuillets : on en rencontre quelquefois dont la grosse

arête et une partie de la chair sont d'une couleur verte; ceux-là sont plus estimés. On préfère à Paris ceux que l'on prend dans la Seine.

Ce poisson vit très long-temps. Nous citons pour preuve celui que l'empereur Frédéric II jeta dans un étang, avec un anneau d'airain passé dans les opuscules de ses ouïes, portant une inscription grecque, et que l'on retrouva bien portant, deux cent soixante-deux ans après.

La *carpe*, mère féconde et vivace, remplit en quelques années les lieux qu'elle habite de son innombrable famille, et par elle un lac immense deviendrait bientôt aussi populeux qu'un vivier, si le brochet ambitieux ne sacrifiait pas tout ce fretin surabondant à son honneur et à sa gloire.

La carpe a quatre barbillons à la mâchoire d'en haut, deux de chaque côté, la gueule ronde lorsqu'elle est ouverte, les lignes latérales assez droites, la prunelle ronde et bleue, l'iris argenté et nué de jaune doré. Quant à la structure merveilleuse de ses ouïes et de plusieurs autres parties, tant intérieures qu'extérieures, elles sont communes avec presque tous les autres poissons. La couleur du corps varie beaucoup : l'âge peut y influer; mais on en connaît de bleuâtres, de verdâtres, de brunes, de jaunes, de rouges, d'autres comme dorées, enfin d'autres qui sont blanches et dépourvues d'écailles, sans doute par vieillesse.

Comme les brochets, les plus grosses carpes sont les plus estimées. Celles du Rhin, de la Loire et du Rhône

jouissent d'une haute considération à Paris, et les carpes de Seine se contentent de prétendre le pas sur elles.

Les carpes d'étang sont généralement plus saines et plus grasses; mais il faut ordinairement leur faire dégorger la bourbe rustique qu'elles rapportent de leurs marais. Cependant il est des étangs dont l'étendue et la limpidité rendent cette précaution inutile : ceux de la Lorraine allemande ont ce bel avantage, ainsi que tous les pays sabloneux où l'on parvient à composer de ces petits lacs. La chair de la carpe, désagréable par le grand nombre d'arêtes qu'elle contient (1), est ordinairement blanche; mais on en pêche dans quelques rivières qui, quoique l'extérieur soit en tout semblable aux autres, ont la chair rougeâtre et feuilletée comme celle du saumon, ce qui les a fait nommer *carpes saumonées.*

L'*anguille*, qui sous la figure du serpent cache l'âme la plus douce et le venin le plus succulent, tient un rang distingué sur les tables les plus opulentes. Les anguilles qui ont le ventre blanc et argenté sont les meilleures. On aime beaucoup à Paris celles que l'on pêche dans la Marne; aussi leur fait-on l'honneur de les laisser entières, et de les manger à *la tartare*..

C'est ordinairement vers la fin de mars que l'on fait la pêche des étangs, parce qu'à cette époque le brochet, la carpe, l'anguille, la tanche, la truite, la perche, la lotte, la lamproie, etc., sont le plus en abondance.

(1) *Duverney* l'aîné, et *Petit*, médecin, ont cependant donné dans les mémoires de l'Académie, année 1733, page 197, les observations anatomiques et physiques qu'ils ont faites sur ce poisson.

Quand on veut avoir de gros poissons, on ne pêche les étangs que de trois en trois ans, ou de quatre en quatre ans, au plus. On les vide; et sur la bourbe épuisée d'eau se débattent amoncelés les habitans de toute espèce à qui l'élément a manqué. On les choisit à la main, et le fretin se réserve soigneusement pour une autre moisson, qui offre ordinairement un produit réglé comme une coupe de bois, si l'on a soin d'en écarter les voleurs et les brochets.

Le temps de l'abondance du poisson doit être nécessairement celui des matelotes; mais celles pour lesquelles on n'emploie que des poissons de rivière sont toujours préférables, attendu que le poisson des étangs a presque toujours un goût de vase difficile à surmonter.

Nous allons donner deux recettes pour préparer honorablement l'anguille et la carpe.

Recettes alimentaires.

ANGUILLE A LA TARTARE.

Lorsque l'anguille est dépouillée et vidée, il faut la rouler en forme de cerceau, et la fixer avec de petits atelets, afin qu'elle se tienne bien ronde. Mettez-la ensuite dans une casserole avec du sel, du poivre, une feuille de laurier, du thym, un bouquet de persil et de ciboules; mouillez-la avec du vin blanc, et mettez-la sur le feu; lorsqu'elle sera cuite laissez-la refroidir dans son assaisonnement, afin qu'elle en prenne le goût. Quelque temps après égouttez-la, et lorsqu'elle sera bien égouttée vous la tremperez dans un peu de beurre, vous la panerez légèrement avec de la mie de pain bien fine: cela fait, cassez deux ou trois

œufs, assaisonnez-les de sel et de poivre; battez-les comme pour une omelette; trempez votre anguille là-dedans; panez-la de nouveau; faites-lui prendre couleur ou sur le gril ou sous le four de campagne, et servez-la avec une bonne rémolade.

Si vous voulez donner plus de goût à la cuisson, mettez un bon morceau de beurre dans une casserole; joignez-y des carottes coupées en tranches, des oignons coupés de même, du persil, du laurier, du thym, deux clous de girofle; passez bien cet assaisonnement, mouillez-le avec du vin blanc; mêlez-y du sel, du poivre; faites bouillir le tout une demi-heure; passez-le dans un tamis de soie sur l'anguille; mettez-la ensuite mijoter une heure au four ou sous le fourneau, et servez.

CARPE AU BLEU.

Videz votre carpe, et faites-y le moins d'ouverture que vous pourrez; ficelez-lui la tête, et mettez-la ensuite dans une poissonnière proportionnée à sa grosseur; faites bouillir une demi-bouteille de vinaigre; versez-le tout bouillant sur votre carpe; mouillez-la ensuite avec du vin rouge, en observant d'en mettre assez pour que la carpe baigne bien à l'aise; mettez trois gros oignons coupés en tranches, deux carottes, du persil, de la ciboule, deux ou trois feuilles de laurier, une petite branche de thym, trois clous de girofle, du sel et du poivre, après cela mettez votre poissonnière sur le fourneau; faites mijoter environ une heure (plus ou moins, selon la grosseur de votre carpe), ôtez-la du feu, laissez-la refroidir dans son assaisonnement; dressez sur un plat avec une serviette dessous, et servez.

G., C. et B.

ESCARGOTS DE VIGNE A LA POULETTE.

Beaucoup de personnes ont de la répugnance pour les escargots, sans songer que cet animal est, à la première vue, bien moins dégoûtant qu'une huître, et que, s'il fallait s'arrêter ainsi à toutes ces petites répugnances qui naissent d'une faiblesse d'organes ou d'une éducation puérile, on se priverait d'une foule de jouissances alimentaires qui font le bonheur de la vie gourmande. Un véritable gourmand, sans jamais s'en rapporter aux apparences, déguste tout avec courage et impartia-

lité ; semblable à l'abeille qui va butinant toutes les fleurs, et qui ne s'arrête que sur celles qui lui conviennent le mieux, il essaie de tous les mets, n'en refuse aucun et donne la préférence au plus digne.

L'escargot, nous en convenons, n'a rien dans son extérieur de bien séduisant; mais, quoiqu'il ait à Paris un assez grand nombre d'amateurs, ce n'est pas dans cette capitale qu'on le prise le plus. Dans certaines provinces, en Lorraine par exemple, on en prend des soins particuliers; on l'élève, on l'engraisse, on lui consacre une petite portion de jardin entourée de treillage à mailles serrées, où l'on a soin de rassembler tous les végétaux qui lui plaisent le plus. Par le moyen de ces retraites, qu'on nomme des escargotières, et où plusieurs milliers d'escargots vivent en paix, sans autre souci que de manger, de croître et de multiplier (qui, pour le dire en passant, sont les trois plus grandes jouissances de tout ce qui vit en ce bas-monde) on a une espèce de garenne toujours prête à fournir aux survenans un plat très-délicat, susceptible de divers apprêts, et dont la dépense est presque nulle.

A Paris l'on ne connaît point ces recherches; les escargots que l'on vend à la halle sont tout uniment des escargots ramassés dans la campagne. Ceux de vigne sont les plus délicats et les meilleurs. Lorsque la feuille de vigne commence à pousser ils sont plus tendres, et plus gras à l'époque des vendanges; mais on peut dire que pendant près de six mois de l'année ils fournissent une nourriture aussi salutaire qu'agréable.

Voici l'une des manières les plus simples de les apprêter :

Vous prenez, soit au printemps, soit en automne, des escargots; vous faites chauffer de l'eau de rivière, à laquelle vous ajoutez une poignée de cendres de bois neuf : quand cette eau commence à bouillir, vous y jetez vos escargots, afin de les échauder et de les faire sortir de leur coquille; ensuite vous les mettez dans de l'eau tiède. Vous faites bouillir encore d'autre eau, dans laquelle vous les faites dégorger et blanchir une seconde fois. Après les avoir bien égouttés et nettoyés, vous passez des champignons, que vous mouillez d'eau et de bouillon; vous y ajoutez un peu de vin blanc avec du sel et du poivre. Vous faites bouillir vos escargots jusqu'à ce qu'ils soient cuits et moëlleux; vous y ajoutez une liaison de jaunes d'œufs, avec du persil haché et un peu de muscade. N'oubliez pas, en finissant, d'exprimer un jus de citron : on peut y mettre aussi du verjus ou du vinaigre.

ESCARGOTS SIMULÉS.

Dans la saison où l'on ne peut se procurer des escargots, on s'amuse quelquefois à tromper notre sensualité par un simulacre qui n'est pas sans agrément. On fait une excellente farce fine, soit de gibier, soit de poisson, avec filets d'anchois, muscade, poudre d'épices fines, fines herbes, et liaison de jaunes d'œufs. On a des coquilles d'escargots bien lavées et bien chaudes. On remplit chacune d'elles avec la farce, et on les sert brûlantes. C'est une de ces tromperies innocentes que la cuisine pratique quelquefois, sur lesquelles un gourmand ne prend jamais le change, mais dont il feint volontiers d'être la dupe, pour flatter l'amour-propre de son amphytrion. Au reste, dans le cas présent, bien des gens préfèrent le simulacre à la réalité.

JAMBONS A LA BROCHE.

Un jambon à la broche est un rôti du plus grand luxe, et qui ne convient qu'à des tables opulentes; car il faut qu'il soit de Bayonne, très-gros, très-bien choisi, etc., de manière que ce plat revient à environ dix écus. C'est aussi cher qu'une belle dinde aux truffes du Périgord, et cela fait moins d'honneur aux yeux du vulgaire, qui ne voit dans un jambon à la broche qu'un rôti de cochon : mais les vrais gourmands en connaissent si bien le prix, que c'est la plus haute marque de considération que l'on puisse leur donner que de les inviter à venir en manger leur part. Nous allons, en faveur des amphytrions qui seraient jaloux de se distinguer, en donner ici la recette. Heureux ceux qui s'empresseront de la mettre en pratique !

Vous prenez un excellent jambon de Bayonne nouveau, du poids de quinze à vingt livres : vous le parez par dessous, et le faites tremper pendant deux ou trois jours, selon sa grosseur, afin de le bien dessaler. Si vous voulez qu'il soit excellent, vous le faites mariner ensuite pendant une demi-journée dans du vin d'Espagne. Embrochez-le ensuite, et le couvrez par-dessous de bardes de lard ou de crépines. Vous le faites cuire à la broche, à petit feu, pendant six heures, et même davantage, s'il est gros. Vous l'arrosez continuellenent avec de l'eau chaude, que vous mettez dans la lèchefrite : cela fait sortir le sel, en dilatant les pores, au lieu que le vin, en les resserrant, produirait un

effet contraire. Lorsqu'il est presque cuit, vous levez la couenne et lui faites prendre belle couleur ; vous le parez ensuite légèrement de chapelure ou de mie de pain.

Pour la sauce, vous faites réduire le vin d'Espagne dans lequel il a mariné ; vous y joindrez le jus qu'il aura rendu au sortir de la broche, avec l'expression de deux jus de citron. Dégraissez et servez chaud. On peut aussi le servir avec une sauce pointue, manière d'épigramme qui se trouve être du goût de tous les gourmands.

Cet aperçu suffira pour convaincre qu'un tel rôti est très-supérieur à tous ceux que la boucherie, la basse-cour, le poulailler, les forêts, les plaines, les étangs et les mers pourraient nous offrir. Heureux celui qui peut une fois en sa vie manger un jambon à la broche ! Il n'a plus rien à regretter des sensualités de ce bas-monde.

Souvenons-nous qu'on trouve toute l'année des jambons de Bayonne de première qualité dans le magasin de *la Truie qui file,* chez M. Corcellet, et chez madame Chevet.

ALOSE GRILLÉE, ET FILETS D'ALOSE AU CITRON.

C'est vers le temps de Pâques que les aloses arrivent à Paris. Ce poisson y est toujours très-recherché. Les meilleures se prennent dans la Seine, et surtout à Honfleur. Celles pêchées dans ces parages ont un goût de noisette parfait et une saveur éminemment délicate. Un vrai gourmand ne s'y trompe jamais. C'est un poisson excellent, et qui paraît avec honneur sur les tables les plus somptueuses.

Ecaillez, videz, lavez, ressuyez bien votre alose, et ciselez-la des deux côtés ; faites fondre du beurre, et la retournez dedans avec sel, poivre et quelques feuilles de laurier. Faites griller d'une belle couleur, mettez dessous une bonne farce à l'oseille, ou une sauce blanche, avec câpres et anchois dedans ; mais l'oseille plaît plus généralement ; c'est le lit de repos qui convient le mieux aux aloses.

Pour la seconde manière de l'apprêter, ayez des filets d'alose de Seine levés proprement ; faites-les cuire dans du bouillon, vin blanc, un peu d'huile, sel et fines herbes, et les faites ensuite égoutter. Mettez dans une casserole deux pains de beurre, avec sel, poivre, muscade, trois tranches de citron, et un peu de farine délayée avec du coulis. Tournez votre sauce sur le feu ; ôtez ensuite le citron, et le pressez dedans ; servez la sauce sur vos filets avec poivre concassé.

Lorsque votre alose est cuite comme ci-devant, vous pouvez la servir avec d'autres sauces, toujours un peu relevées. Mais nous ne cesserons de répéter que grillées et sur un lit d'oseille, est le plus bel appareil qui convienne aux aloses : lorsqu'elles sont d'une taille majestueuse, il n'est point en cette saison de relevé plus apparent.

G. D. L. R.

POISSON D'AVRIL.

AIR : Au soin que je prends de ma gloire.

Gonflé de l'huile de Baleine, (1)
Mondor ronfle auprès d'un bon feu.
Dans sa mansarde aérienne
Dorlis rime, gèle et dort peu :
L'œil pesant, la bourse légère,
Épuisé par un long babil,
On dirait que le pauvre hère
Se nourrit de poissons d'avril. } (*bis.*)

Paul, en prenant pour femme Elvire,
Déconcerte plus d'un rival :
Pressé d'exhaler son délire,
Il s'esquive au milieu du bal.
Le lendemain, baissant l'oreille,
Paul n'a plus transports ni babil :
Il crut trouver une merveille ;
Il n'a pris qu'un poisson d'avril.

Notre existence est un problême ;
La volupté n'est qu'un éclair ;

(1) Restaurateur du *Rocher de Cancale*, chez lequel les rédacteurs du *journal des Gourmands* tenaient leurs séances de dégustation le 20 de chaque mois.

Ce monde un fragile système,
Et l'amour un propos en l'air;
La gloire est une ombre légère,
La renommée un vain babil;
Le bonheur est une chimère,
Et l'espoir un poisson d'avril.

M. G.

Mai,

OU LE MOIS FLEURI.

Salut, mois du plaisir, des fleurs et de l'amour! Salut, mois régénérateur, réparateur, inspirateur! mois des poètes et des amans, de l'espérance et de l'appétit, mois enfin des *gourmands* et *des belles!*

Quand toute la nature, en habits de fête, célèbre ton glorieux retour, nos bouches ouvertes aux dons que tu dispenses, seraient-elles muettes pour ton éloge? Non; et avant que le berger, épiant l'aurore, vînt à la porte de sa maîtresse dresser le mai orné de primevère et de roses, nous attendions, le verre à la main et les pieds sous la table, que l'heure de minuit signalât ta joyeuse arrivée.

L'astre qui te ramène est celui des amans; c'en est assez pour avoir droit à nos hommages. Nous avons fait notre profession de foi, et nous voulons que les Grâces président à nos banquets. Mais, ô joli mois de mai! tes

attributions sont plus grandes et plus solides que ne le croit le vulgaire de tes adorateurs !

Pour lui, sous ta divine influence, tout ce qui respire prend un nouvel être ; tout ce qui végète s'anime d'une nouvelle sève ; mais pour le gourmand, ta puissance s'étend sur l'avenir, et tes bienfaits sont universels !

Ces oiseaux, qui soignent leurs couvées, préparent au cuisinier, que rebute la sécheresse des chairs surannées, des rôtis plus succulens, des viandes plus jeunes, plus délicates, et une abondance miraculeuse. C'est pour nos tables que les troupeaux se reproduisent, que le gibier pullule, que tout aime, que tout s'agite et fermente dans la nature.

Ces arbres, couverts de fleurs, dans quelques mois fléchiront sous le poids de leurs fruits.

Ces champs émaillés et verdoyans, sont les mamelles de la mère commune. Cette graminée, destinée à la subsistance de ses enfans, et qui la couvre de rians tapis de verdure, s'élance de son sein, comme en triomphe, entourée de coquelicots, de bleuets et de mille fleurs variées.

Ces prairies émaillées sont la table succulente où s'engraissent, en ruminant, le bœuf de Hollande, le veau de Pontoise et le mouton des Ardennes. L'herbe nouvelle purifie leur sang, attendrit leur chair, et identifie ses émanations parfumées à leur fumet rafraîchi.

Ces animaux pesans, que je vois bondir péniblement dans la plaine, me préparent un *ross-beef* juteux, un filet entrelardé.

Je sens, en touchant ces fleurs veloutées, le duvet de la pêche fondante, dont le nom seul fait venir l'eau à la bouche.

En voyant pleurer cette vigne de Bourgogne et de Champagne, je mêle malgré moi des larmes de plaisir et de reconnaissance à ses larmes bienfaisantes et fécondes.

Voyez croître à vue d'œil dans mon potager cette petite forêt en tutelle, dont l'épais feuillage, d'un vert clair, est mêlé de cosses ébauchées, de fleurs épanouies, et de pois déjà bons à cueillir.

Non loin l'asperge apéritive jaillit du sein de la terre comme un obélisque antique au milieu des déserts; son cou d'albâtre porte une tête violette légèrement nuancée de vert; et les tendres aspérités qui commencent à poindre avertissent le jardinier vigilant qu'il est temps de la cueillir.

Pois verts savoureux! délicates asperges! prémices du dieu des jardins! délices des vrais gourmands! tant que votre règne durera, vous aurez toujours sur nos tables la place d'honneur! Soit comme principal, soit comme accessoire, vous devez briller en entrées, en entremets, et même en potages. Point de service friand sans petits pois dans leur primeur, et sans asperges naissantes; point de ragoût distingué sans une ample litière de ces deux légumes savoureux; point de potage printanier dont ils ne colorent le bouillon (1).

(1) *Recette pour conserver les petits pois :* Il faut les cueillir avant le lever du soleil, les écosser aussitôt, choisir les plus tendres, les jeter dans l'eau bouillante, et les retirer après le premier bouillon : les passer

Les salades appétissantes, les fruits et les légumes précoces disputent aux pois verts et aux asperges la gloire d'arriver avec le mois de mai. Chacun veut payer à ce bienfaiteur un juste tribut de fertilité.

C'est dans ce mois que végètent et s'exhalent tous ces parfums vivifians, parties intégrantes des meilleures sauces, assaisonnement essentiel de nos mets, et dont la savante dispensation fait le plus long chapitre de la science du cuisinier. Ces aromates se mêlent au laitage et au beurre qui se vend dans cette saison privilégiée; et c'est le parfum des fleurs odoriférantes que l'on mange sous la forme d'une sauce blanche, d'une crême fouettée et d'une omelette aux herbes.

Les voluptueuses productions de mai ne nuisent pas aux jouissances habituelles du gourmand : la volaille est toujours abondante; l'agneau est plus tendre et plus parfumé, le pigeon multiplie rapidement; et c'est avec le pigeonneau que le petit pois contracte l'union la plus heureuse. Peu d'entrées peuvent être comparées à celle-ci, et le pigeonneau le sait si bien, qu'il attend juste le retour du petit pois pour être dans toute sa bonté. Co-

à l'eau froide, puis les égoutter sur un linge, les éparpiller et étendre sur un grand tamis, sous lequel on met de la cendre chaude pendant six heures, en les remuant souvent.

On peut également se servir du dessus d'un four chaud.

Après cette préparation on met les petits pois dans un lieu sec, et ils conservent, dans le sac ou dans la bouteille, leur verdeur et leur saveur jusqu'à l'hiver. Ils ramènent ainsi mai en décembre, et arrivent avant mars en carême.

quetterie bien innocente que l'on pardonne aisément à l'héritier présomptif de l'oiseau de Vénus !

Les poissons de toute espèce franchissent les rivages des mers, des fleuves et des rivières. L'alose et le maquereau sont particulièrement tributaires du mois de mai. On trouve à la halle de gros limaçons en coquilles, et des grenouilles que l'on fait frire comme des membres de poulet.

Mais tout paraît fade lorsqu'on a goûté l'herbe printanière. Le radis pourpré met en appétit dès le matin; et la fraise des bois, qui paraît vers la fin du mois, laisse encore des désirs en sortant de dîner.

Le mois de mai est le mois de la gourmandise et des amours : tout croît, tout régénère pour le plaisir de nos palais, autant que pour la joie de nos cœurs. On y jouit même de ce qu'on n'y mange pas; on a l'avant-goût de l'espérance.

Petits oiseaux deviendront gros,
Petits poissons deviendront grands,
Porcs et moutons engraisseront.

Laissons donc tous les animaux célébrer leurs noces; nous n'y perdrons rien : c'est pour nous qu'ils s'aiment, et nous avons de quoi nous dédommager en attendant.

Pour remplir les intentions de la Providence, nous resterons pendant le mois une demi-heure de moins à table, et une heure de plus auprès de nos belles.

GASTERMANN.

Mai, ou le Mois conciliateur.

Si l'épithète de conciliateur convient spécialement à l'un des douze mois de l'année, il nous sera facile de prouver que celui de mai la mérite plus que tous les autres. Le mois de janvier pourrait seul la lui disputer, parce que, renfermant le jour de l'an, il est l'époque de cette amnistie de convention sous l'égide de laquelle les parens divisés se revoient, et les amis brouillés dînent ensemble. Mais ces rapprochemens tiennent plutôt à l'étiquette qu'à la nature; ils sont ordonnés par l'usage, les convenances et le respect humain, beaucoup plus que par l'inclination, l'affection et les sentimens tendres: aussi voit-on souvent les personnes qui se sont raccommodées à la Circoncision, se trouver brouillées de nouveau avant le Mercredi des Cendres.

Les rapatriages qui se font dans le mois de mai sont beaucoup plus sincères que les autres, parce que c'est ordinairement la nature qui en fait les premiers frais. Ils sont par conséquent aussi plus vifs et plus durables, car la politesse et le respect humain n'y ont presque jamais de part : c'est donc le mois où les amans montrent le plus de tendresse, les maris le plus de ferveur, et les parens le moins d'animosité.

C'est aussi celui où l'appétit des gourmands se réveille, et reprend en quelque sorte une nouvelle existence. Ils

ont eu tout le temps de se reposer pendant le carême des fatigues du carnaval; et les jambons de Bayonne, l'agneau pascal et les œufs rouges ne les ont pas assez sérieusement occupés pour les empêcher de se livrer avec ardeur à la dégustation des maquereaux, des petits pois, et des autres bienfaisans acolytes du mois de mai.

Mais c'est principalement à ce dernier poisson que le mois de mai doit ses qualités conciliatrices. De tous les habitans de la mer il n'en est aucun qui opère plus de rapprochemens, qui se plaise mieux dans les réunions, et qui soit vu de meilleur œil par les amateurs.

C'est surtout à Paris que les maquereaux jouent un grand rôle, et sont généralement aimés. Leur apparition devient le signal d'une véritable fête : on se rassemble autour d'eux, on les met à l'enchère, on les cite dans les invitations, sinon comme les rois de la fête, au moins comme les plus chers amis du prince; et, comme leurs vertus naturelles peuvent se passer de parure, et qu'on les aime en général pour eux-mêmes, on les préfère dans leur plus grande simplicité : ainsi, quoique la cuisine offre plus de cinquante manières d'en varier les apprêts, c'est presque toujours à la maître d'hôtel qu'ils paraissent, même sur les tables les plus opulentes.

Cette prédilection des Parisiens pour les maquereaux n'a rien de surprenant; ce poisson, qui est trop ferme en sortant de l'Océan, s'attendrit dans le voyage, et arrive à Paris au point d'être mangé, et même presque toujours assez frais. Les mâles sont plus recherchés, et de meilleure compagnie que les femelles, quoiqu'au dire

des connaisseurs celles-ci aient bien aussi leurs avantages; mais comme ce sont les mâles seuls qui sont porteurs de ces délicieuses laitances, véritable crême maritime, et qui se fond dans le palais en le traversant, on leur donne la préférence, et c'est à juste titre.

Si les maquereaux sont un des grands charmes du mois de mai, les petits pois qui commencent à percer à cette époque, en sont un autre qui trouve presqu'autant d'amateurs. Le petit pois est pendant quatre mois de l'année le roi des entremets parisiens. On peut même dire que ce n'est qu'à Paris qu'on les mange bons et tendres, parce que ce n'est qu'à Paris qu'on prend le soin de les trier, et qu'on connaît la différence des pois fins et des gros pois. Ces derniers ne sont ici qu'à l'usage du peuple, et l'on s'en sert dans les grandes cuisines tout au plus pour en extraire la purée; mais les pois fins et les pois très-fins (car il y a à la halle des nuances dans leur degré de petitesse) sont recherchés pour les tables somptueuses; et cette concurrence les tient toujours à un assez haut prix. Ils servent de garniture aux tendrons de veau, aux jeunes pigeons, etc.; mais leur plus noble emploi est de paraître à l'entremets. Un plat de petits pois bien accommodés, bien liés, sans sauce, et qui présentent une masse en quelque sorte solide, et dont toutes les parties sont adhérentes, fait le plus grand honneur à l'artiste qui le sert; et il n'y a peut-être pas en ce moment à Paris quatre cuisiniers en état de faire un plat de petits pois sans faute. Le grand Morillion y excellait, et nous aimons à

croire que les artistes sortis de cette grande école (1), n'ont pas perdu le secret du maître. Puisse ce feu sacré ne jamais s'éteindre !

Quoique l'on mange à Paris des pigeons pendant presque toute l'année, c'est au mois de mai que les pigeonneaux sont le plus tendres et le plus délicats; et l'on peut dire qu'ils contribuent pour leur part à lui mériter le nom de conciliateur. Le pigeon, d'un tempérament ardent, et vrai modèle d'amour et de fidélité, offre une viande chaude et même aphrodisiaque; aussi est-il aimé généralement. Une compote de pigeons aux petits pois est l'une des entrées les plus agréables qu'on puisse offrir dans cette saison; et il y a peu d'inimitiés qui tiennent au plaisir de se rassembler autour d'elle. De jeunes pigeons à la broche, entourés de feuilles de vigne, présentent un rôti très-délicat, et d'autant plus recherché, que le gibier a fait divorce avec nous pour un assez long temps encore.

(1) L'école de Réchaud et l'école de Morillion sont en cuisine ce que sont en peinture celles de Raphaël et de Rubens. Nous croyons que M. Lasne, qui fut long-temps le chef de cuisine de M. Grimod de la Reynière, et qui remplit aujourd'hui, avec un rare talent, les honorables fonctions de contrôleur de la bouche du roi, est sorti de l'école de Morillion. L'illustre M. Balaine est de l'école de Réchaud.

(*Note communiquée.*)

L'art du cuisinier n'est pas aussi facile que l'on pourrait le penser, surtout lorsqu'il veut s'en occuper exclusivement. Un grand cuisinier, par exemple, ne doit point se livrer à la pâtisserie, dans laquelle il ne pourrait jamais être que médiocre. Les fourneaux réclament toute son attention. La vie de l'homme est trop courte, pour lui permettre d'être tout ensemble grand dans le four, grand sur les fourneaux et grand à la broche.

Le mois de mai est le premier des mois sans *r*, et l'on cessait de manger des huîtres à Paris depuis son apparition jusqu'au 31 d'août; mais, grâce à M. Balaine, on ne connaît plus cette distinction; et les gourmands sont sûrs de manger maintenant au Rocher de Cancale, pendant tout l'été, des huîtres presqu'aussi bonnes qu'en hiver. Par les soins de ce grand artiste les mois sans *r* ont tout-à-fait disparu du calendrier gourmand (1).

Il résulte de ces diverses observations que, quoique l'été soit en général moins favorable à la bonne chère que les autres saisons de l'année, les gourmands trouvent dans le mois qui le précède des jouissances dignes d'eux; que, grâce aux asperges, sur les qualités desquelles nous aurions pu nous étendre avec d'autant plus de plaisir qu'elles sont reconnues comme l'un des légumes les plus aphrodisiaques, aux petits pois, et surtout aux maquereaux, le mois de mai mérite plus que tous les autres l'épithète de mois conciliateur. C'est ce que nous avons cherché à prouver en peu de mots; et c'est ce qui deviendrait le sujet d'une dissertation très-étendue, si les bornes de cet ouvrage nous permettaient d'ennuyer longuement et doctement nos lecteurs.

G. D. L. R.

(1) M. Balaine a cédé sa maison depuis la publication de cet article dans le *Journal des Gourmands*. Nous ne pensons pas qu'il ait entièrement cédé son secret, non-seulement pour la conservation des huîtres, mais encore pour l'excellence de sa cuisine et la bonté de sa cave.

A Vénus la bien venue.

Depuis que l'esprit humain a réglé les pas du Temps, et que Vénus-Uranie a distribué les saisons, le mois de mai est consacré à la mère des Amours. Les gourmands sont religieux observateurs de cette pratique immémoriale, et leurs repas ne se terminent jamais sans sacrifice aux Grâces et sans invocation aux belles.

Si Momus, apériteur de leurs banquets, daigna apprêter leurs poissons d'avril, la déesse de Gnide ne dédaignera point de les aider à planter le mai et à vider la coupe printanière : nos joyeux ébats ne sauraient effaroucher cette reine des ris et des plaisirs; partout où l'on est heureux, aimable, et de bon appétit, elle est toujours bien venue, et sa place est à table à l'heure du dîner, de même que sur la mousse, le duvet ou le gazon, à l'heure du berger. Vénus sera donc dans ce mois notre président et notre convive; nous saurons, fidèles à nos principes, redoubler notre galanterie, et soutenir notre gaîté.

Le mois de mai est sous l'influence des Gémeaux, et semble à ce titre nous inviter à l'amitié, comme il invite toute la nature à la reproduction; c'est le temps de l'année où l'on est le plus enclin à la tendresse, à la franchise, aux épanchemens de cœur; et sous ce point de vue il recommande encore les plaisirs de la table, où, le verre à la main et le rire sur les lèvres, on s'aime mieux,

on se convient davantage, on est plus porté à l'indulgence, plus content des autres et de soi.

L'amant qui sort d'un festin où il a fait une halte de deux heures, est assuré de recevoir de sa belle un accueil encourageant, parce qu'il est assuré de revenir plus aimable, plus entreprenant, et avec un meilleur visage; l'espérance, voltigeant parmi les flacons, lui a souri pendant tout le repas, et son cœur pétille au dessert comme la mousse du Champagne. Peut-on refuser un sourire à son hilarité, un baiser à sa ferveur, une faveur à son audace? Quel amant fut jamais rebuté quand, les yeux enflammés du double feu de Bacchus et de Cythérée, il rapporte un front épanoui de la joie des festins?

Si les perdrix s'accouplent et sont respectées du chasseur, les pigeons se mangent sans interruption; la volaille, le bœuf et l'agneau sont toujours abondans; la saveur des petits pois et des asperges relève les chairs les plus insipides, et tous les légumes printaniers rendent avec usure les esprits vitaux que dissipe l'influence amoureuse de la saison.

Les fleurs et la rosée ouvrent tous les sens à l'appétit: l'odorat triture les parfums dont l'air est embaumé; les pores pompent la fraîcheur du soir, et se dilatent pour en respirer davantage; l'oreille se remplit du chant de l'alouette et de la caille matinales, qui s'engraissent avec soin pour l'arrière saison; l'œil contemple les jardins brillans de verdure et les arbres couverts de fleurs; la main palpe déjà le fruit précoce qui s'ar-

rondit, et les lèvres pressent le corail flexible de la fraise des bois que le soleil de mai fait éclore avant tous les dons de Pomone.

Ainsi le gourmand épicurien jouit à la fois par tous les sens, et le peu qu'il perd en réalité est compensé par l'immensité des espérances qui nourrissent son imagination.

CLYTOPHON.

LE MOIS DE MAI.

AIR : Une jeune bergère.

Du mois chéri des Grâces
Je chante le retour;
Mai les voit sur ses traces
Entre Flore et l'Amour.
Quoique trop passagères,
Célébrons ses faveurs :
Il donne des fleurs aux bergères,
Aux gourmands des primeurs.

Ses fraises, son laitage,
Sous un dais de lilas,
Ont su dans mon jeune âge
M'offrir de doux repas.
Pour ce banquet aimable
Le gazon s'embellit,
Quand Comus en a fait sa table,
L'Amour en fait son lit.

Aux bois de Romainville
Volons avec Zéphir;
Dans ce riant asile
Mai fixe le plaisir.
D'Éden c'est la peinture.
Mais dans ce lieu charmant,
Belles, craignez sous la verdure
De trouver le serpent.

Faut-il que ta magie,
O le plus beau des mois!
Ne redonne la vie
Qu'à nos prés, à nos bois!
Sers les tendres amantes,
Sers les joyeux gourmands :
La vigueur que tu rends aux plantes,
Viens la rendre à nos sens.

PH. DE LA MADELAINE,
Alors âgé de 80 ans.

Les Pigeons.

CHERS aux belles comme aux gourmands, les pigeons sont de tous les oiseaux l'espèce la plus favorisée des dieux et la plus honorée des hommes. Le paon est consacré à Junon, le hibou à Minerve, l'aigle au grand Jupiter; mais la colombe est l'oiseau de Vénus. C'est elle qui roucoule amoureusement sur les genoux de la déesse;

c'est elle dont l'aile caressante dirige le zéphir qui agite ses cheveux; dont la gorge, nuancée d'émeraudes et de rubis, recueille la fleur des baisers qui s'échappent des lèvres de la beauté; c'est la colombe enfin qui tire le char aérien établi par les poètes sur la route de Cythère.

Fidèle à sa destination, la colombe messagère est la confidente discrète des mystères galans, et la courrière rapide des amans éloignés l'un de l'autre. Que de titres à notre reconnaissance, à notre admiration, à nos hommages! Le pigeon est non-seulement un oiseau sacré, mais le plus sacré des oiseaux.

S'il est célèbre dans les fastes de Gnide, sa gloire est encore plus grande dans les annales de la cuisine, et son mérite avoué des amans, est proclamé par toute la terre gourmande.

On mange des pigeons pendant presque toute l'année, tant cet animal se complaît dans ses amours, mais on trouve dans tous les temps des pigeons de volière, et c'est sans doute pour cette raison qu'en général on y fait peu d'attention.

Selon nous, les personnes qui se rendent coupables d'une telle indifférence font preuve de mauvais goût, ou ignorent sans doute que rien n'est comparable à un pigeonneau sortant d'avec sa mère, et que l'on fait cuire à la broche, entouré d'une mince barde de lard et d'une feuille de vigne.

Ces tendres innocens sont surtout préférables en avril, mai et juin, à cause de l'absence du gibier et de la volaille qui, *ne faisant pas l'amour en tout temps*,

choisissent cette époque pour se repeupler. Il n'a alors de concurrent pour le rôti que le levreau de janvier et le poulet nouveau.

Le pigeon *biset*, quoique inférieur au pigeon de *volière*, n'est pas moins digne de nos hommages; mais il est préférable en août et en septembre, époque où,

A peine du soleil essayant la lumière,

il participe aux fêtes de Cérès autant que son âge peut le lui permettre, s'arrondit dans ses champs, et paraît sur nos tables plus digne de nous et de lui.

Les pigeons sont en général susceptibles de plusieurs métamorphoses : outre qu'on les met à la broche, on en fait des filets, des côtelettes; on les poêle, on les met aux pointes d'asperges, aux petits pois, à la crapaudine, en compote, etc. Nous allons donner deux manières de les apprêter.

PIGEONS A LA CRAPAUDINE.

Ayez trois beaux pigeons (de volière de préférence); videz-les, coupez-leur les pattes, troussez-leur les cuisses en dedans du corps, et flambez-les bien légèrement. Levez ensuite toute la chair de l'estomac, en commençant par le bout du brichet, jusque près des ailes; tenez-le ouvert, et applatissez légèrement vos pigeons avec le couperet. Faites fondre un peu de beurre dans une casserole; mettez-y sel, poivre; trempez-y vos pigeons, et jetez-les ensuite dans de la mie de pain : lorsqu'ils seront bien panés, mettez-les sur le gril du côté de l'estomac; faites-les cuire sur un feu doux, afin que la mie de pain ne brûle pas, et lorsqu'ils seront cuits, dressez-les sur le plat, en mettant dessous une petite sauce à l'échalote faite ainsi qu'il suit :

Ayez cinq à six gousses d'échalotes, hachez-les bien menu, mettez-les dans une casserole avec sel, poivre, deux cuillerées à bouche de vinaigre, et faites cuire tout doucement; quand la sauce sera cuite, ajoutez-y trois ou quatre cuillerées à ragoût de jus; faites faire encore un bouillon, puis mettez-la sous les pigeons. *Servez chaud.*

PIGEONS EN COMPOTTE.

Ayez de même trois beaux pigeons; videz-les, flambez-les, troussez les pattes en dedans, et bridez-les si vous voulez, car cela n'est pas bien nécessaire; mettez ensuite un morceau de beurre dans une casserole, une cuillerée à bouche de farine, et faites un *roux :* lorsqu'il sera bien blond, jetez-y une demi-livre de petit lard coupé en morceaux, puis vos pigeons; faites bien revenir le tout dans votre roux; mouillez avec du bouillon; (ne mettez pas de sel à cause du petit lard); ajoutez un peu de poivre, un bouquet garni de persil, ciboule, thym, laurier, deux clous de girofle; ajoutez-y quelques champignons. Écumez votre ragoût lorsqu'il commencera à bouillir (époque où vos pigeons sont à moitié cuits); ayez des petits oignons bien épluchés, passez-les dans du beurre, si vous voulez, jusqu'à ce qu'ils soient bien blonds; égouttez-les, et jetez-les dans votre ragoût. Quand vos pigeons seront cuits, dressez-les sur un plat, ôtez le bouquet, dégraissez bien votre sauce, ayez soin qu'elle ne soit pas trop longue; mettez votre ragoût par-dessus vos pigeons, et servez.

G., C. et B.

Juin,

OU LE MOIS ACCÉLÉRATEUR.

Si, comme nous croyons l'avoir démontré, le mois de mai est le mois le plus conciliateur de l'année, il nous sera tout aussi facile de prouver aujourd'hui que

l'épithète de mois accélérateur appartient tout aussi incontestablement à celui de juin, le seul qui participe tout à la fois du printemps et de l'été.

Nous remarquerons d'abord que ce mois est l'un des plus importans de l'année, parce que, selon sa température, il confirme ou détruit les belles espérances que le mois de mai donne presque toujours. On peut comparer le mois de mai à l'un de ces discoureurs agréables, dont la langue dorée promet toujours monts et merveilles, et qui plaisent d'autant plus généralement, qu'ils connaissent et pratiquent l'art de flatter les passions et de faire naître l'espoir. Juin fait moins de fracas; il s'annonce avec moins d'appareil; il travaille en silence, et d'une manière plus obscure; mais il tient dans ses mains la destinée des gourmands, et l'on peut dire qu'il dispose en souverain maître de la gloire de nos tables, surtout de celle de nos entremets et de nos desserts.

En effet, mai aura eu beau s'annoncer avec orgueil, couvrir nos potagers et nos vergers de sa verdure éclatante, nous prodiguer le parfum de ses fleurs, et réjouir nos yeux enchantés par leurs couleurs variées; c'est en vain qu'il aura enivré nos sens, et même qu'il aura fait partager à nos ames les plus douces émotions; il n'en parviendra rien dans nos cuisines, pour peu que juin se montre froid, sévère et récalcitrant. Alors ces fleurs, nos plus chères espérances, tomberont, et avec elles les fruits qu'elles recélaient dans leur sein. Ces petits pois si délicats se flétriront dans leurs molles enveloppes; il en sera de même des jolies petites fèves de

marais, des haricots verts, de l'artichaut au port majestueux, et de cette foule d'autres légumes, dont l'abondance fait notre prospérité, que la nature nous prodigue à l'époque de l'année où le gibier est le plus rare, où notre intérêt même nous fait un devoir de respecter la volaille, et où nous éprouvons le moins de plaisir à nous repaître de ces aloyaux succulens et de ces gigots diluviens (1) que nous engloutirons avec tant de volupté, cet hiver, dans les cavités de ces estomacs élaborateurs que Dieu conserve pour la plus grande gloire du premier des arts.

Le mois de juin est donc le pivot sur lequel roule en quelque sorte toute l'année gourmande; car non seulement il décide du sort des légumes et des fruits, mais c'est aussi de lui que dépendent les pâturages et les grains, et par conséquent la boucherie et la vallée. Ce n'est que par une chaleur douce et tempérée, par des pluies chaudes et intermittentes que la végétation prospère dans ce mois, et communique à toutes les productions de la terre cette sève vivifiante sans laquelle rien ne croît, et qui mérite à ce mois plus qu'à tout autre le nom d'accélérateur.

C'est au mois de juin que paraît le coq vierge. Ce

(1) Pour qu'un gigot soit vraiment digne d'entrer dans le palais d'un gourmand, il faut qu'après avoir été bien choisi et convenablement mortifié, il ne fasse qu'un très-court séjour à la broche, devant un feu ardent qui le saisisse sans le dessécher : alors, dès qu'on en divise les tranches, il rend une telle quantité de jus, qu'il en résulte sur la table une véritable inondation; c'est ce qui a fait donner à ces indicibles gigots l'épithète de *diluviens*.

jeune célibataire doit à sa continence un goût et un parfum qui le distinguent éminemment de son oncle le chapon, l'Abailard de nos basses-cours, qui a renoncé malgré lui aux plus douces jouissances de ce bas-monde pour accroître les nôtres. Le coq, qui serait dur, s'il n'était pas vierge, est, dans cet état, un manger d'autant plus recherché, qu'il est puissamment aphrodisiaque.

C'est du pays de Caux que viennent les meilleurs ; on les mange à la broche et simplement bardés; ce serait les offenser que de les piquer, et les déshonorer que de les mettre en ragoût ; mais ce roti superbe et régénérateur apparaît trop rarement sur nos tables, car un coq vierge est presque aussi difficile à trouver qu'une rosière.

Mais ce ne sont pas seulement les gourmands que la température du mois de juin intéresse; les vinographes en suivent les variations avec une attention peut-être plus grande encore. C'est dans ce mois que fleurit la vigne, et cette fleur décide presque toujours du sort de la vendange. Si elle est belle, en grand nombre, et qu'elle se soutienne bien, le doux jus de la treille coulera à grands flots de nos pressoirs dans nos celliers, et les régisseurs des aides (1) partageront la joie des buveurs; à moins que des pluies intempestives, en faisant couler la vigne, ne nous forcent tous de mettre de l'eau dans notre vin. Mais cette calamité est heureusement très-rare.

C'est vers la fin de ce mois que les fraises et les cerises arrivent à Paris en assez grande abondance pour se

(1) Les préposés aux droits réunis.

trouver à la portée de presque tous les consommateurs. On peut même assurer que ce n'est qu'à cette époque qu'elles commencent à être réellement bonnes. N'envions point aux riches fastueux l'avantage des primeurs; elles n'offrent dans tous les genres que des jouissances insipides, et sont bien plus du ressort de la vanité que de celui du goût. Tous ces phénomènes de serres chaudes font une triste figure sur les tables aux yeux d'un gourmand. Les légumes et les fruits précoces sont sans saveur, sans couleur et sans parfum : on dirait que la nature se venge de ce que l'art a prétendu faire croître sans son secours, et pour ainsi dire malgré elle, les productions de la terre. Le sot orgueil peut seul se réjouir de semblables conquêtes; le vrai connaisseur s'en afflige, et plaint l'homme vaniteux qui prodigue l'or et le fumier pour servir des mets insipides. Il est prouvé que les pois sont beaucoup meilleurs à dix sous qu'à cent écus, et les cerises et les fraises bien plus parfumées lorsqu'elles abondent à la Halle que lorsqu'il faut les arracher aux serres chaudes.

Laissons donc faire le mois de juin; il accélérera nos jouissances sans les trop hâter; et celles qu'il nous promet seront d'autant plus vives, que nous ne les devrons qu'à la nature.

G. D. L. R.

A Comus, Frère de l'Amour.

Après avoir dédié nos banquets au père de la Joie et à la mère des Amours, nous devons un hommage à l'ordonnateur des festins célestes, au génie de la cuisine, à Comus,

Ce dieu jouflu de la Mythologie,

qui lui-même inspire la joie, nourrit l'amour, et rajeunit le monde.

C'est le moins que nous puissions faire que de lui consacrer l'un des douze mois de l'année; et le mois de juin que les anciens dévouaient à la jeunesse, est celui qui convient à la jeunesse éternelle de ce dieu de tous les âges.

Junius est juvenum qui fuit anté senum,

dit un vieux proverbe, lequel, pour être un calembourg, n'en est pas moins un oracle infaillible et un précepte de la Sagesse : cela veut dire : Jouissez dès la jeunesse des plaisirs qu'on goûte encore dans l'âge mûr; buvez, mangez, ayez des amis, et vous ne vieillirez point : *commencez en juin ce que vous pourrez faire encore en décembre.*

Comus est véritablement le frère de l'Amour, n'en déplaise aux céladons vivant d'air et d'eau fraîche. Nous aimons les vieux proverbes; et, plus doctes que San-

cho, nous les citons en latin, afin de désarmer la pédanterie de nos censeurs. Un proverbe dit que

Sine Cerere et Baccho friget Venus.

Or, sans Comus, Cérès et Bacchus eux-mêmes n'auraient qu'une puissance bornée, et ne satisferaient qu'un grossier besoin; c'est Comus qui, par son habileté, exalte l'appétit jusqu'à l'enthousiasme, et change la soif en volupté; c'est son art vraiment divin qui prolonge les jouissances, alimente le génie, ranime la gaîté, inspire la tendresse: son influence est surtout nécessaire au mois de juin, quand la fibre, relâchée par la tiédeur de l'atmosphère, a besoin des secours toniques que fournit un bon cuisinier contre les ardeurs de l'été, la disette des substances alimentaires et la sécheresse de la saison.

Le mois de juin était aussi consacré à Junon chez les Romains: c'est le temps des heureux mariages; car le mois de mai a toujours été réputé de mauvais augure *pour l'œuvre*, et quoique Diogène, plaisant un peu malin, attribuât cette influence à toute l'année, on était généralement persuadé en Grèce que cela n'arrivait qu'aux maris qui avaient eu l'imprudence d'allumer les flambeaux d'hyménée en *mai*. Si les choses sont changées de notre temps, nous ne devons rien en conclure contre la fidélité des dames d'Athènes qu'on épousait en juin.

Il faut pourtant avouer que ce temps n'est pas le plus propre à faire des noces, cérémonies essentielles du mariage: on a bien encore les mêmes mets, la même viande

de boucherie, le même gibier, le même poisson; mais tout cela se ressent de la régénération universelle qui s'opère. Tandis que la tendresse conjugale attendrit les cœurs des bestiaux et des oiseaux, leurs viandes deviennent plus dures et moins savoureuses. Aux approches de l'été le cercle des jouissances charnelles se rétrécit, et le gourmand, sage pupille de la Nature, se réduit alors aux substances végétales.

Déjà la récolte des herbes potagères abonde : pois vers, pois goulus, pois michaux, pois carrés, féves de marais, cardes, poirée, artichauts, asperges, haricots verts, choux-fleurs, laitue pommée, laitue romaine; quelle variété ! quelle saveur ! La fraîcheur printanière des plantes renouvelle l'estomac et le palais, et les aromates naissent pour ajouter de nouveaux dons à tant de richesses. Le thym, la sauge, l'hysope, la sarriète, la lavande, l'oignon, épices de nos climats, luttent avec succès contre les plus actives productions de l'Inde et du Japon.

La cerise, la groseille et la fraise pendent en innombrables rubis, en topazes et en cornalines aux branches des arbres, des arbustes et des plantes. Que peut-on regretter quand on a ces trésors? N'est-ce pas pour nous que la colombe couve, que la poule pond, que la vache allaite, que le frai des poissons surnage au-dessus de l'abîme des mers? Le maquereau, le plus estimé des hôtes de la halle, ouvre encore ses flancs au beurre frais et aux herbillettes; la raie se multiplie, l'alose rivalise avec le saumon; et l'écrevisse, la gloire des ruisseaux, qui

mérita de donner son nom à l'un des tropiques, et de présider au mois de juin, remplace sur nos tables les huîtres d'hiver avec autant d'honneur qu'elle siège au zodiaque.

GASTERMANN.

Des Diners champêtres.

CE n'est point lorsque le soleil, en parcourant les signes brûlans du Lion ou de la Vierge, darde sur nous ses rayons caniculaires, que l'on doit chercher à faire ces parties de campagne dont un dîner est le but, et dont une société bien choisie fait le principal ornement; l'excès de la chaleur nuirait alors à la fin qu'on se propose dans ces sortes d'agapes, celle de jouir de tous les agrémens de la promenade, et de goûter dans toute leur étendue les plaisirs champêtres, autant du moins que peut le faire un habitant des villes qui ne s'en éloigne que rarement et momentanément.

C'est précisément dans le mois où nous sommes, du 1er au 15 de juin, que ces parties sont vraiment agréables sous tous les rapports : plus tôt la verdure n'est point encore entièrement développée; plus tard, elle commence à jaunir : en ce moment elle est dans tout l'éclat de sa beauté. Les feuilles, même celles des arbres les plus tardifs, ont pris tout leur accroissement, et donnent une ombre aussi fraîche qu'agréable; l'herbe, qui a atteint

sa plus grande hauteur, ne vous offrira jamais un tapis plus doux ni mieux fourni : la plupart des fleurs sont dans tout leur éclat; et la rose, qui, comme l'on sait, est la reine de toutes, ne sera jamais plus fraîche ni plus vermeille.

Saisissez donc avec empressement le mois de juin pour vos dîners champêtres, vous qui, las d'être emprisonnés dans vos sombres demeures, et de ne respirer pendant vos repas d'autre atmosphère que celle de la cuisine, voulez renaître à la nature, et surtout à l'appétit, par un exercice salutaire, et rafraîchir en quelque sorte vos organes blasés en humant ces émanations bienfaisantes qui s'exhalent des végétaux dans cette saison, qui est vraiment celle du bonheur et de la volupté.

Mais pour jouir de tous ces avantages il ne suffit pas de se faire traîner dans une boîte roulante, et presque hermétiquement fermée, à quelques kilomètres de la capitale; l'air de la banlieue est plus mal-sain encore que celui de la grande ville, parce qu'il se compose de ses plus putrides émanations, et qu'elle est en toute saison le réceptacle de ses immondices les plus dégoûtantes; d'ailleurs, voyager dans une voiture bien close, c'est moins changer d'air que changer de place; l'appétit, le premier des biens d'ici-bas pour un gourmand, veut être acheté par quelque peine, et mériterait de l'être par les plus grands sacrifices. Le riche ne le connaît presque jamais, parce qu'il ne lui donne point le temps de naître, et qu'il ne fait rien pour le rappeler : s'il l'excite, c'est par des moyens artificiels toujours préjudiciables à la

santé, et dont la nature se venge tôt ou tard pour nous punir d'avoir entrepris sur ses droits en essayant de faire son ouvrage. Ce n'est donc ni dans un bon carosse, ni aux portes de Paris qu'il faut aller faire un dîner champêtre; il est bon de s'en éloigner de trois ou quatre lieues, et de faire la route à pied, ou tout au moins à cheval. Les dames seules et les provisions auront la permission de s'y rendre en voiture.

Nous disons les provisions, parce que nous ne saurions donner le nom de dîner champêtre à celui qu'on va faire dans un cabaret, ou même dans la maison de campagne d'un ami, dont la salle à manger, souvent reléguée dans l'endroit le plus obscur et le plus retiré de l'habitation, vous laisse douter si vous avez quitté la ville.

Un véritable dîner champêtre doit se faire en plein air; n'avoir d'autre table que le tapis d'une riche verdure, d'autre siége que le gazon, d'autre abri que les arbres qui unissent leurs rameaux verdoyans, non pour vous priver de la lumière, mais pour vous garantir des feux brûlans du soleil.

C'est donc au milieu d'une forêt ou d'un bois bien touffu que sera le chef-lieu du festin. Tout y sera apporté dans de vastes corbeilles; ce qui suppose un dîner froid, mais que le feu du bon vin, des saillies aimables et des couplets érotiques ne tarderont point à réchauffer; et ce ne sera pas cependant de celui-ci qu'on pourra dire

Qu'un dîner réchauffé ne valut jamais rien.

Le feu de l'enjouement, de l'esprit et des grâces sait s'allier à tout, et rendre exquise la plus médiocre chère.

Ne comptons cependant pas trop sur lui, et faisons d'avance des provisions abondantes et bien choisies; que les pâtés froids de jambon et de volaille, les galantines de toutes les espèces, les langues fourrées et à l'écarlate, les jambons en nature et les daubes, les fricassées de poulet dans un pain, toutes les pâtisseries d'entremets et de dessert susceptibles d'être emballées sans risque; que le vin généreux du Rhône, de Bourgogne, de Bordeaux et du Roussillon; que celui de Champagne, qui donne de l'esprit aux plus timides et de l'amour aux plus indifférens; que le bienfaisant Moka qui facilite les digestions les plus laborieuses, et que dix flacons des meilleures liqueurs, digestif plus puissant encore, etc., etc., arrivent avec les convives sur le lieu du festin, et soient incontinent livrés à leur strident appétit. La gaîté ne tardera point à les suivre; les propos aimables naîtront de la réunion de tant de succulens comestibles; et je ne voudrais pas même répondre qu'il ne s'ensuivît de très-tendres déclarations, etc., etc.

Un petit bal, dont la folie fera tous les frais, succédera au festin présidé par la simple nature; et chacun regagnera sa retraite encore tout rempli du sentiment de son bonheur, s'estimant heureux d'avoir si joyeusement satisfait son appétit, et dans la ferme résolution de profiter de la durée du mois de juin pour faire encore plus d'un dîner champêtre.

G. D. L. R.

Recettes alimentaires.

Jusqu'a ce jour nous n'avons donné que des recettes simples et faciles à l'usage de tous les ménages; les procédés compliqués ne peuvent être exécutés que par des artistes, et ceux-ci n'ont pas besoin de leçons, les garnitures de ragoûts, les sauces savantes dont s'enorgueillissent les tables opulentes ne peuvent guère s'enseigner par théorie; elles exigent un praticien consommé. Nous continuerons donc à donner des conseils faciles à suivre, et d'une application universelle. La propagation des lumières est, après le diner, le plus doux de nos soins.

Les nouveautés particulières au mois de juin sont, en volaille et gibier, le poulet, le lapereau et la caille verte, qui se partagent le sceptre; en poisson, le règne des maquereaux est à l'apogée de sa gloire; en légumes, les petits pois cessent vers la mi-juin de partager l'empire avec les asperges : ils brillent suivis de l'escorte nombreuse des haricots verts, choux-fleurs et salades de toute espèce; en fruits, les fraises devançant la famille des fruits rouges, admettent à leur cour la groseille et la cerise précoce.

Si dans ce mois les cailles vertes et les lapereaux sont d'une grande ressource pour le rôti, ils ne le sont pas moins pour les entrées. La caille se met au gratin, en

caisse, en pâté chaud, en sauté aux choux nouveaux, etc. Le lapereau se met en caisse, en pâté chaud, à la minute, en sauté au vin de Champagne, ou à la poulette. Les filets de lapereau se prêtent également à une infinité de métamorphoses : on les sert en entier piqués de lard ou de truffes; on en fait des escalopes et des sautés. Avec les chairs des cuisses on fait des quenelles, que l'on peut servir au fumet de lapereau, au velouté, à l'espagnole, etc. On ne met le lapereau en gibelotte que lorsqu'il est plus que *demi*, c'est-à-dire vers le 15 juin. Nous allons donner la recette pour préparer dignement ce ragoût.

GIBELOTTE DE LAPEREAUX.

Prenez deux lapereaux, et lorsqu'ils seront dépouillés et vidés, coupez-les en morceaux d'égale grosseur, afin qu'ils puissent bien cuire en même temps; mettez ensuite dans une casserole un bon morceau de beurre, une cuillerée et demie de farine, et faites un roux; lorsqu'il commencera à devenir blond, jetez-y une demi-livre de petit-lard coupé en dés; remuez fortement l'un et l'autre jusqu'à ce que le tout soit très-blond; mettez-y vos morceaux de lapereau pour les faire bien revenir; mouillez votre ragoût avec deux tiers de vin blanc et un tiers de bouillon, en remuant toujours jusqu'à ce qu'il bouille; ajoutez à cela des champignons entiers, un bouquet garni de persil, de ciboules, une demi-feuille de laurier, un peu de thym et trois clous de girofle. Faites cuire ce ragoût sur un feu un peu vif; (mettez-y très-peu de sel et un peu de poivre), et lorsqu'il sera aux deux tiers cuit, ajoutez-y une moyenne anguille, coupée en six ou sept tronçons, auxquels vous mêlerez une vingtaine de petits oignons que vous aurez préalablement passés dans du beurre. Lorsque le tout sera cuit, dégraissez bien la sauce, en ayant soin de ne la laisser ni trop longue ni trop liée.

Voyez si l'assaisonnement est bon; retirez le bouquet, arrangez bien

vos morceaux de lapereau et d'anguille sur un plat, versez votre ragoût par-dessus, et servez bien chaud.

PETIS POIS A LA CRÊME.

Prenez un litre et demi de petits pois bien fins, mettez-les dans de l'eau avec un bon morceau de beurre, pétrissez-les ensemble avec les mains, jetez-les ensuite dans une passoire pour les égoutter; lorsqu'ils seront bien égouttés, mettez-les dans une casserole. Ayez un fourneau bien vif, passez vos pois, en ayant soin de les sauter souvent; mettez-y un peu de sel, un peu de sucre si vous voulez, et un bouquet de persil et de ciboules; mouillez-les avec de l'eau bouillante, et faites-les cuire à grand feu; lorsqu'il n'y aura presque plus de mouillement, faites une liaison de quatre jaunes d'œufs frais; délayez-les avec de la bonne crême : liez vos pois, et servez-les.

G., C. et B.

FILETS DE MAQUEREAUX AUX FINES HERBES.

Les maquereaux, l'un des plus doux présens que la nature nous fasse pendant les mois de mai et de juin, s'apprêtent de diverses manières; à l'anglaise, à l'espagnole, à la genévoise, glacés, bardés à la broche, à la braise, à la provençale, en hatelettes, à la flamande, en caisse, à la Périgord, en fricandeau, et même en papillotes. Mais on a reconnu que ces divers assaisonnemens n'ajoutaient rien à la bonté d'un poisson qui peut se passer d'ornemens étrangers, et l'on a fini par y renoncer; en sorte que ce n'est plus qu'à la maître-d'hôtel, c'est-à-dire fendus par le dos et cuits sur le gril, avec un bon morceau de beurre frais, manié de fines herbes, que les maquereaux se présentent aujourd'hui dans les maisons les plus opulentes; ils y sont toujours reçus à bras ouverts.

Mais si le maquereau, dans son entier, n'a pas besoin de parure, il n'en est pas de même de ses filets, et nous pensons qu'on ne sera pas fâché de trouver ici une façon peu connue de les faire paraître avec avantage sur une table distinguée.

Vous commencez par les faire cuire à moitié dans une casserole avec du bouillon, un demi-verre de vin de Champagne et un peu d'excellente huile d'olive; ensuite vous les mettez dans un plat avec du beurre manié de persil, ciboules, échalotes, sel, poivre, et un peu de muscade; mettez vos filets dessus, et remettez encore par-dessus du même appareil. Couvrez le plat, et le posez sur des cendres chaudes pendant dix-huit minutes; ensuite égouttez le beurre, et mettez-y un peu de blond de veau; faites mijoter pendant quelque temps, et n'oubliez pas, en servant, l'expression d'un jus d'orange, dont l'acide benin s'accommode très-bien avec le caractère naturellement doux et flexible du maquereau.

Ce petit ragoût, fait avec soin, et peu dispendieux, offre, dans cette saison, une excellente entrée d'une confection facile.

RISSOLES DE FILETS DE MAQUEREAU.

Levez d'abord les filets proprement, et les coupez en morceaux de la largeur du pouce; faites-les ensuite mariner avec jus de citron, sel, poivre, un peu de bon bouillon; faites-les égoutter et frire ensuite avec une pâte à vin dans de bon sain-doux.

Cette préparation forme un joli hors-d'œuvre, et pourrait même, au besoin, figurer comme entremets.

ENTREMETS DE PETITS POIS.

Les petits pois sont, sans contredit, le meilleur de tous les légumes qui se mangent à Paris; et c'est surtout leur présence qui rend le mois de juin, où ils sont dans toute leur bonté, vraiment cher aux gourmands. Ils servent d'accompagnement dans un grand nombre d'entrées, et relèvent singulièrement le prix des viandes et des volatiles qu'on fait cuire avec eux. Mais c'est à l'entremets qu'est leur plus beau triomphe; et ils valent tant par eux-mêmes, que c'est lorsqu'ils paraissent seuls qu'ils sont reçus avec le plus de reconnaissance.

Nous avons déjà vu dans cet ouvrage qu'un plat de petits pois sans faute suffisait pour établir la réputation d'un grand cuisinier. Beau-

coup ont voulu raffiner dans leur préparation, et se sont fourvoyés. On pourrait dire des pois comme des femmes vraiment belles :

... L'art n'est pas fait pour *eux*, *ils* n'en *ont* pas besoin.

Ce qu'il y a de sûr au moins, c'est que la bonté de cet entremets dépend bien moins de ce qu'on y fait entrer que du soin qu'on apporte dans sa confection, et c'est ce qui fait qu'il est si rarement parfait. Un grand artiste ne veut point se captiver pour un simple plat de légumes, et voilà le mal. La recette que nous allons donner est des plus simples, mais il n'en faut pas moins être fort habile pour la bien mettre en œuvre.

Nous observerons d'abord que les premiers pois qui paraissent ne sont pas les meilleurs. Les pois carrés, ou à la grosse cosse, sont excellens, et c'est ceux-là qu'il faut choisir. Dès qu'ils sont cueillis il faut les employer. Étant lavés et égouttés, vous les mettez dans une casserole avec d'excellent beurre, un peu de sel, deux ou trois petits cœurs de laitues, un bouquet de persil et ciboules, dans lequel vous insérez un peu de sarriette et deux clous de girofle. Faîtes-les cuire sur des cendres chaudes bien couvertes, en les remuant de temps en temps sans les mouiller. Lorsqu'ils sont presque cuits vous les goûtez, et remettez la moitié d'un pain de beurre manié dans de la farine; lorsqu'ils sont tout à fait cuits vous les servez avec une très-courte sauce.

Cette manière est la seule pour manger les pois dans leur suc, et pour leur conserver parfaitement leur goût. Elle est très-simple; mais c'est cette simplicité même qui en fait la difficulté. Nous osons croire cependant que les artistes qui, mettant leur amour-propre de côté, ne s'écarteront point de cette formule, réussiront à nous servir des petits pois dans toute leur succulence et dans toute leur bonté. *O utinam!*

G. D. L. R.

FRAISES A LA CRÉOLE.

Dans des fraises bien mûres et bien sucrées versez quelques gouttes de jus de citron, et remuez-les bien : vous leur donnerez par cette addition le goût de l'ananas, si vous n'avez mis que la quantité juste de citron pour modifier le goût des fraises sans que l'acide domine.

FRAISES ALCOHOLISÉES.

Après avoir roulé dans le sucre la quantité de fraises que l'on veut manger, on en écrase légèrement une petite portion, on verse dessus une cuillerée à café de bonne eau-de-vie : on mêle le tout avec soin jusqu'à ce que le sucre paraisse fondu ; on n'ajoute ni vin ni eau. L'eau-de-vie, qui ne doit pas se sentir si l'on a bien observé les proportions, a la propriété d'exalter le parfum des fraises, et de leur donner la saveur la plus agréable.

MOYEN DE BOIRE FRAIS EN ÉTÉ.

Quand le gastronome, assis au mois de décembre près d'un bon feu, voit le vent du nord geler les fleuves et les rivières, il donne sans doute quelques larmes de pitié aux maux que souffre l'indigence; mais il ne peut s'empêcher de penser au plaisir qu'il aura de boire frais au mois d'Auguste, lorsque le brûlant Syrius le forcera de puiser dans une glacière l'écorce diaphane des eaux. Si l'hiver, au contraire, s'est emparé de l'urne du Verseau, et n'a répandu sur la France que des pluies malfaisantes et de sombres brouillards, il se rappelle le vers de Boileau :

> Point de glace, bon dieu ! dans le fort de l'été !

Il frémit : et, suppliant M. Oxigénius (1) de venir à son secours, il en reçoit la réponse suivante :

« Il y a peu d'exemples qu'un hiver ait été assez doux pour ne pas offrir quatre ou cinq jours de gelée. Si l'on ne peut amasser assez de glace pour emplir une glacière, ou si la dépense effraie, on peut au moins en emplir un tonneau, et M. Cadet-de-Vaux nous a appris à la conserver. Ayez deux tonneaux dont l'un puisse entrer dans l'autre, de manière à laisser entre les douves du petit et celles du plus grand un intervalle de trois pouces en tous sens; remplissez cet intervalle avec du charbon grossièrement pilé et foulé ; mettez ensuite votre glace dans l'intérieur, couvrez la de six pouces de charbon, mettez par-dessus de la paille, et enterrez le tout dans une cave ; vous retrouverez votre glace entière au

(1) Nom d'un chimiste.

mois de juillet ou d'août. Cette glacière économique peut servir les années suivantes en ne renouvelant que le charbon de dessus.

» Mais si une imprévoyance naturelle a fait négliger ces moyens, et vous laisse au dépourvu dans l'été, la chimie et la physique vous offrent plusieurs procédés pour produire un froid artificiel. A l'exemple des Egyptiens et des Espagnols, mettez votre eau dans ces vases poreux qu'on nomme *alcarazas* (1); exposez-les au soleil; une partie de l'eau suinte au travers des pores, et s'évapore à la surface; or, toute évaporation produit du froid. Si vous n'êtes pas à portée de vous procurer des alcarazas, enveloppez une cruche avec un peu d'étoupe ou de filasse recouverte d'une toile grossière; mouillez cette enveloppe, et exposez la cruche au soleil le plus ardent, et mieux encore à un courant d'air chaud : l'eau qu'elle contiendra se refroidira d'autant plus que l'évaporation sera plus rapide; mais aussitôt que l'enveloppe paraîtra sécher il faudra la mouiller de nouveau.

» Enfin, si vous êtes voisin d'un chimiste, demandez-lui du *muriate de chaux;* ce sel est fort bon marché. Versez sur une livre de ce muriate trois pintes d'eau légèrement acidulée avec un peu d'acide nitrique (eau-forte); vous obtiendrez en peu de minutes un froid assez considérable : plongez dans ce mélange au moment de l'opération les vases qui contiennent l'eau, le vin, ou les liqueurs que vous voulez boire (2). Quand on peut se procurer un peu de glace pilée, le muriate de chaux employé avec elle, comme nous venons de le dire, peut refroidir une quantité beaucoup plus considérable d'eau que ne ferait la glace seule : on peut même obtenir un froid de trente-trois à trente-quatre degrés, terme où cesse la liquidité du mercure.

C. L. C.

(1) M. Fourmy, manufacturier de Paris, rue de la Pépinière, en fabrique d'aussi parfaits que ceux d'Égypte.

(2) Voyez pour de plus grands détails l'article *froid artificiel* dans le Dictionnaire de chimie de M. Cadet de Gassicourt.

Juillet.

LE MOIS VERMEIL OU LES FRUITS ROUGES.

Nous aurions pu célébrer plutôt les Fruits rouges, car nous en mangeons depuis un mois. Rival de juillet pour les jouissances qu'il procure, juin peut encore revendiquer le droit de priorité; mais nous sommes fidèles aux maximes gourmandes au nombre desquelles se distingue cet axiôme :

Attendons que le fruit soit mûr et la viande faite ;

et pour ne donner au lecteur que des principes bien digérés, nous triturons long-temps nos leçons avant de les lui offrir.

Nous n'en sommes pas pour cela moins amoureux des prémices. De même que nous faisons un gracieux accueil au coq vierge de Caux et au cochon de lait, de même nous aimons à manger des pois verts en Carême et des fraises à la Pentecôte. Les artistes illustres qui hâtent la maturité, ou conservent la saveur des fruits au-delà des termes assignés par la saison, ont droit à nos hommages, et sont assurés de notre reconnaissance.

Mais en rendant justice aux miracles de l'art, nous n'en sommes pas moins fidèles à la nature. Les fruits que la rosée de mai a fait éclore, qui ont pompé à loisir

les rayons du soleil de juin, qu'un air libre a pénétrés, que l'aurore a trempés de ses larmes fécondes; ces fruits, dis-je, sont autant au-dessus des plus beaux enfans de la serre, que la poularde du Maine l'emporte sur le poulet étique de la Champagne pouilleuse.

C'est en juillet que les Fruits rouges ont acquis tout leur éclat et leur goût; et ce mois mérite éminemment le nom de *Vermeil* que lui envie le mois de Flore, dont les productions, plus variées par les couleurs, sont d'un prix bien moins cher aux Gourmands.

L'éclat des plus belles fleurs cède à l'incarnat des Fruits rouges; ils sont sans doute la plus belle parure des vergers. Leur abondance est miraculeuse : le promeneur matinal voit de toutes parts des rubis, du corail et des roses. Il sait que cet éclat n'est point frivole, et que ces innombrables globes de pourpre sont autant de gouttes de nectar : ils invitent les lèvres à les presser; l'œil les dévore et les pompe; la main palpite en les cueillant, et le cœur les compare à tout ce qui fait ses délices.

Qu'on parcoure dans un beau jour de juillet la vallée de Montmorency; ne dirait-on pas que le dieu des jardins, en robe rouge, vient de se lever pour une solennité, ou que Pomone, encore vierge, rougit à son aspect, et déploie sur tous ses charmes un voile de pourpre et de rubis? Ce mois est celui de leurs noces : ils sont encore amans; plus tard, hélas! ils ne seront plus qu'époux!

La cerise est le premier fruit qui éveille l'instinct gourmand de l'enfance. Son coloris légèrement nuancé, son

velouté, sa rondeur parfaite, son incomparable saveur charment à la fois la vue, le toucher et le goût, la curiosité et l'appétit. Vermeille comme les lèvres d'Hébé, elle sert de comparaison aux attraits les plus piquans et les plus frais.

La fraise qui rappelle des charmes plus mystérieux, et dont le nom imitatif exprime une succion délicieuse; la fraise, habitante des bois, cachée comme la violette dans des touffes de feuillage, avertit comme elle celui qui la cherche, par ses émanations parfumées, et trahit par sa beauté son humble et charmante retraite. Telle qu'une vierge timide elle se défend contre la main qui la profane: il faut l'arracher de sa tige, qui souvent la suit jusque sur la table, où, baignée dans des flots de lait ou de Champagne, elle s'abreuve d'une liqueur plus douce que la rosée.

Heureux qui peut unir à la fraise sucrée la framboise sa sœur, dont le goût, légèrement acidulé, corrige la crudité un peu froide de son aînée!

La fraise et la framboise naissent des gouttes d'ambroisie qui tombent du ciel avec les pluies tièdes et balsamiques du printemps.

La groseille transparente, semblable aux rubis des mers orientales, dispute aux autres fruits rouges l'empire du septième mois de l'année. Ce bijou, détaché du doigt d'Esculape, le jour qu'il fut frappé de la foudre, est resté sur la terre pour la santé autant que pour le plaisir de ses habitans. Son acide est employé pour ranimer l'appétit des malades, et combattre, sans les fa-

tiguer, le feu dévorant de leurs entrailles. En sirops, en confitures, en liqueurs, sous mille formes agréables, la groseille traverse tous les hivers, et se présente toujours plus salutaire aux palais avides qu'elle chatouille délicieusement.

Parlerai-je du cassis à la couleur d'ébène, ce frère de la groseille, tributaire comme elle d'Hippocrate et de Comus? mais j'aurais dû célébrer aussi la famille de la cerise, la guigne douce, la merise amère, et le ferme bigareau. Nous ne voulons pas anticiper sur les plaisirs de l'amateur en les analysant. Qu'il parcoure les vallées, les bois et les jardins; mais surtout, s'il veut choisir et jouir, qu'il fréquente la halle : c'est là que s'entassent tous les matins, et surtout les mercredis et samedis, les trésors de Pomone et de Comus.

Il y trouvera des cerises et des gigots, des fraises de bois et des fraises de veau, des groseilles et des chapons, des framboises et des maquereaux, des..... La halle est le jardin d'Eden, le palais de Cocagne, le Pérou des gourmands!...

GASTERMANN.

A Noé, Patriarche des Vignerons.

LE mois de juillet, qui est sous le signe du Lion, est ordinairement le plus chaud de l'année. Il fut d'abord nommé *Quintilis* à Rome, parce qu'il était le cinquième

de l'année martiale. Marc-Antoine, pendant son consulat, lui donna le nom de *Jules*, parce que c'était dans ce mois qu'était né le premier des Césars : ce nom lui est resté, et de *Julius* on a fait *Juillet*.

C'est dans ce mois que l'on commence à jouir des produits de la culture; les champs se dorent, les fruits jaunissent, et tous les produits de la nature se développent; on coupe l'avoine et les foins : il est juste que la terre rende d'abord ce qui doit servir à la nourriture des animaux qu'on emploie à l'agriculture, et de ceux qui doivent s'engraisser pour la cuisine.

Ce n'est pas encore le mois de Cérès et de Bacchus, mais c'est celui où l'on prépare leur triomphe : on élague les herbes parasites, on soigne et l'on arrose les trésors de Pomone, on bine les vignes, et les vignerons mesurent leurs travaux sur l'abondance que leur prescience calcule à cette époque.

C'est donc avec quelque justice que nous dédions ce mois à *Noé*, le premier qui cultiva la vigne, et qui enseigna l'art de la rendre féconde.

Ce patriarche ne fut pas un ivrogne, quelque conjecture maligne qu'on puisse tirer de l'aventure qui lui fit maudire un de ses enfans; il fut un des bienfaiteurs du genre humain, et la postérité lui a expédié un brevet d'invention pour son heureuse découverte. S'il fit sur lui-même la première épreuve des dangers de l'ivresse, c'est un service de plus qu'il rendit aux buveurs en leur marquant l'écueil. Il est bien plus connu par le soin qu'il prit de cultiver la vigne et de la faire multiplier

que par le plaisir qu'il eut d'en boire le jus délicieux. S'il s'enivra un jour de trop grande chaleur, cela prouve que le saint homme n'était pas si fâcheux que certain critique qui se prétend sobre, et qui, au lieu de se rafraîchir à table avec de bons amis pendant les ardeurs de juillet, s'échauffe encore et s'enroue à nous injurier gratuitement (1).

Il devrait y avoir en juillet une fête en l'honneur des dindons; c'est à cette époque qu'ils arrivèrent des Indes : ils furent reçus comme des naturels du pays, et sont depuis ce temps honorablement placés à la tête des volailles de nos basses-cours. (*V.* le mois de novembre).

C'est en juillet surtout que l'on doit apprécier l'importance des découvertes du génie culinaire. La viande de boucherie, sans les ressources de la science, présenterait bien peu d'appas; mais préparée par un artiste habile, elle plaît encore, comme ces coquettes fardées, dont l'éclat des bougies dissimule l'artifice.

Le lait encore sur les lèvres, le digne neveu du bœuf, le veau de Pontoise a cependant déjà acquis un certain mérite. Il peut, quoique bien jeune encore, risquer son entrée dans le monde.

On voit alors paraître, sur un lit de feuilles de vigne, les premiers abricots; les melons et les cerneaux sont aussi dans leur primeur.

(1) C'était Geoffroy et un rédacteur du *Journal de Paris*, qui depuis, a bu, mangé et chanté avec nous. Ce qui prouve que

Les esprits dont on nous fait peur,
Sont les meilleures gens du monde.

Juillet ramène avec lui une de nos plus chères amies, l'aimable et lascive caille. Nul rôti n'est plus recherché dans cette saison, aucun en effet ne mérite de l'être davantage. La caille est la personne du monde la plus délicate et la plus volage : comme l'occasion, il faut la saisir au passage; les plaisirs qu'elle procure sont bien vifs, mais trop courts. Dès le mois de septembre, ce délicieux volatil quitte nos climats, et, saluant de ses adieux nos vignobles vendangés, va porter ses charmes et sa graisse sur des bords plus heureux.

Les lapereaux, les perdreaux, les levrauts, la caille et l'ortelan annoncent le gibier nouveau; ces mets estimés ne paraissent qu'accompagnés de tout ce que la nature produit de plus délicat en légumes, viandes de boucherie et fruits précoces; c'est dire assez qu'en juillet le gourmand de bonne foi n'est pas plus malheureux que dans tout le reste de l'année.

GASTERMANN.

Du Melon.

L'ORIGINE du melon est assez incertaine; mais qu'importe d'où viennent les gens, pourvu qu'on les mange, dirait quelque gourmand brutal et peu délicat sur le choix de ses mets comme sur celui de ses convives; pour nous, qui aimons à savoir ce que nous mangeons, nous avouerons que c'est avec regret que nous nous sommes livrés

sur ce grave sujet aux plus inutiles élucubrations. Fut-il apporté d'Asie par l'un des Scipion, comme le cerisier l'avait été par Lucullus, qui, vainqueur de Mithridate, se plut à en orner son entrée triomphale en mêlant son feuillage à celui des lauriers qui ombrageaient son front? L'autre Scipion, son frère, le conquit-il sur l'Afrique pour en enrichir ses beaux jardins de Linterne? L'histoire, si prolixe sur tant de faits moins intéressans, se tait sur celui-ci, et la reconnaissance des amateurs du melon pour celui qui l'a naturalisé en Europe, ne peut atteindre ce bienfaiteur anonyme. Au reste, ce présent délicieux n'a pu nous être apporté que d'un climat embrâsé, à en juger par sa chair qui est une aggrégation de vésicules remplies d'une eau sucrée et aromatique. Ce fruit délicat et très-varié tient plus que son aspect ne promet : semblable aux dernières classes de la société, s'il rampe c'est pour être utile, et, sous une écorce épaisse et raboteuse, il recèle le *cœur* le plus tendre; on remarquera même, que semblable aux bourrus bienfaisans, il est d'autant meilleur, que son extérieur est plus rugueux, inégal et repoussant; sa racine est fibreuse et branchue, ses tiges sont longues, sarmenteuses, traçantes, rudes au toucher; ses feuilles sont alternes, lanugineuses, plus petites et moins anguleuses que celles du concombre, plante de la même famille. Les fleurs sont mâles et femelles; les femelles sont remplacées par des fruits très-variés en forme, en grosseur, en couleur et en saveur; ils sont ordinairement ou ronds, ou ovoïdes, à surface unie ou brodée, ou à côtes, blancs,

jaunes ou verts ; l'écorce est épaisse et dure : elle recouvre une pulpe blanche, verte, orangée ou rouge, tendre, succulente, fondante, d'un parfum suave et quelquefois ambré,

« Et rien que d'en parler l'eau m'en vient à la bouche ! »

Au centre est une moelle neigeuse, frangée, odorante, contenant dans ses cellules, disposées circulairement, plusieurs semences dont l'amende, employée dans les émulsions, est éminemment rafraîchissante et diurétique. Elle entrait dans les chastes prescriptions ordonnées aux pieuses filles qui demandaient à la médecine le secret de les débarrasser de leur excès de santé ; les méchans disent que c'est celui de tous qu'elle a le mieux conservé *envers et contre tous.*

Ce fruit est très-sain dans les années d'une température ardente : on le mange avec le sel ou le sucre ; quelques personnes le saupoudrent de poivre, d'autres l'arrosent de vinaigre ; dans quelques pays on le sert au dessert ; il vaut mieux le manger avec le bouilli, parce que la fermentation des alimens décide sa facile digestion, et l'on fait bien de le couvrir d'un verre de vin généreux et méridional. Dire que l'excès en est dangereux est une naïveté, car tout excès par lui-même est nuisible ; mais cet excès est très-relatif, et nous avons connu de très-mauvais estomacs qui mangeaient très impunément de très-hautes doses de ce fruit trop calomnié. En effet, sa fraîcheur, sa saveur, tout indique

qu'il est tonique, et doit convenir surtout aux estomacs qui ont plus besoin d'être nourris et lubréfiés qu'irrités et lestés. Le vin vieux et pur est, au reste, le moyen digestif le plus sûr à employer si ce fruit cause des pesanteurs; et nous trouverons peu de rebelles à cette prescription qui nous a été révélée par un des plus fervens pontifes du dieu de Naxos. Ceux qui veulent faire à la médecine honneur de toutes les guérisons pourront assurer le succès de cette recette par quelques prises de bon quinquina, ou quelques grains de cachou, et un régime sobre, mais animal.

On confit les très-jeunes melons au vinaigre comme les *cornichons*, et ils sont bien préférables; mais la plus docte manière de les conserver est, sans contredit, de piquer de canelle et de clous de girofle la chair de ce fruit, dépouillé de son écorce, et de le jeter dans le sucre et le vinaigre; c'est une compotte à la fois salubre, délicieuse, et de garde. Les chats sont très-friands de melons, dit Polygraphe dans son traité de la Gourmandise comparée; et nous lisons dans Homère qu'Andromaque nourrissait de côtes de melon les chevaux d'Hector.

Nous n'établirons point la longue nomenclature des melons, depuis le melon petit-maître au pourpoint brodé, à la queue verte, au teint vineux, au parfum musqué, jusqu'au melon campagnard rond et simple comme les bonnes gens qui le cultivent. Le Hasard, père des mariages, a produit les diverses familles du melon par le mélange des poussières fécondantes des genres originaires qu'on peut rapporter à six, et offre un argument

de plus aux intrépides défenseurs de l'égalité des conditions. Ces six chefs de souche sont : le *melon maraicher*, gros, rond, sucré, rouge et ferme; le *melon de tours*, dont il y a trois espèces, gros, long et petit : ils sont tous trois fermes, succulens et pleins d'eau; on les appelle aussi *sucrins :* le *melon des carmes;* il est gros et long, originaire de Saumur, à très-petites côtes; son écorce jaunit et avertit de sa maturité, qu'il ne faut pas attendre pour le manger bon : le *melon de Honfleur*; c'est le plus gros des longs, comme celui de Coulommiers est le mamouth des ronds : il est semé de petites galles sur un fond vert; il pèse jusqu'à quarante livres, et il se vend au Hâvre par tranches : le *melon de Malte;* il est à chair blanche ou rouge, mais toujours d'une saveur sucrée et aromatisée; on l'appelle aussi *melon de Candie ;* c'est celui d'Avignon, et il a dans ces climats un œil verdâtre : enfin le *Cantaloup*, ainsi nommé de *Cantalupi*, village près de Rome, où il a été apporté d'Arménie; sa chair est savoureuse, rougeâtre (1), parfumée, et d'une facile digestion : c'est celui dont les Normands et les Hollandais préfèrent la culture.

Après les grandes chaleurs les melons sont indigestes et proscrits avec raison par les lois de Comus, l'hygiène et la police, parce que le soleil expirant n'a pas fini l'éducation de ces enfans posthumes de l'été.

Le choix d'un melon n'est pas chose facile, et l'on a

(1) On servit un jour chez mademoiselle Arnould un melon : « Il est bien pâle, dit un convive. — C'est qu'il relève de couche, dit mademoiselle Arnould qui s'y connaissait ».

dit, en faisant allusion à la difficulté de les rencontrer bons et de les garder pour l'usage : *On peut trouver une maîtresse et garder un ami ; il est difficile de trouver un ami et de garder une maîtresse.* Mermet, poète et gourmand apparemment, avait dit autrefois :

Les amis à l'heure présente
Ont le naturel du melon ;
Il faut en éprouver cinquante
Avant que d'en trouver un bon.

Le docteur MARIE DE SAINT-URSIN.

Du Dindoneau et du Caneton.

« Plus nous avançons dans l'été, » dit notre grand expert, M. G. D. L., dans la première année de son *Almanach des Gourmands*, « et plus nous parcourons » une saison ingrate pour la bonne chère ; car l'homme, » véritablement digne du titre de gourmand, ne regarde » guère les légumes et les fruits que comme des moyens » de se récurer les dents et de se rafraîchir la bouche, et » non comme des productions capables d'alimenter un » strident appétit : aussi prend-il moins d'intérêt à la » végétation des potagers et des vergers, qui commencent » à se couvrir de trésors, qu'à la croissance rapide des » lapereaux, perdreaux, levrauts, et autre succulent » gibier. Il voit avec plus de plaisir encore le veau de » Pontoise acquérir dans ce mois les bonnes qualités qu'il

» doit aux principes que le lait de sa mère retire de nos » prairies verdoyantes. Il se réjouit de l'arrivée des cailles » et cailleteaux de vigne, oiseaux de passage qui nous » sont amenés par les vents chauds de la fin du prin- » temps, et qu'on ne retrouve plus dès le commencement » d'octobre »

C'est en juillet que le dindonneau commence à varier un peu nos rôtis; c'est aussi à cette époque que le caneton de Rouen se montre sur nos tables sous tant de formes différentes; car, outre qu'il se sert comme rôt, on en fait des entrées de plusieurs manières : il se sert poêlé, à la bigarade ou au citron; à la purée de pois ou de lentilles, aux olives, aux petits oignons, aux navets..... Nous allons donner cette recette, que beaucoup de gens connaissent, mais que très-peu terminent selon les règles de l'art.

Recettes alimentaires.

CANARD AUX NAVETS.

Prenez un beau canard ou deux canetons, épluchez-les avec soin, videz-les, et flambez-les légèrement; bridez les ensuite en tenant les pattes en dehors; après cela faites un roux dans une casserole; lorsqu'il sera presque fini placez-y vos canetons ou canard pour les faire revenir jusqu'à ce que les chairs soient bien raffermies; mouillez aussitôt avec de bon bouillon, et remuez toujours jusqu'à ce que votre ragoût bouille bien : assaisonnez de sel, d'un peu de sucre, un bouquet de persil, ciboules, et faites cuire à un feu un peu vif. Quand le canard ou les canetons seront aux trois quarts cuits, vous y mettrez les navets, que

vous aurez eu soin de tourner de la même grosseur, et fait sauter provisoirement dans du beurre pour leur faire prendre une belle couleur; faites ensuite aller votre ragoût à petit feu, dégraissez-le soigneusement en le finissant, voyez s'il est d'un bon sel, ayez soin que votre sauce soit liée, et surtout qu'elle ne soit pas trop longue; débridez votre canard ou vos canetons, dressez-les sur le plat dans lequel vous devez les servir, placez vos navets par-dessus, et servez promptement.

DU SAUMON.

Ce grand dignitaire de la mer, qui abandonne assez fréquemment le lieu de sa naissance pour remonter les fleuves, est presque en tout temps assez commun en France. Il en vient de la Hollande, de l'Allemagne, etc.; mais ceux que fournissent la Loire et la Seine sont ceux que l'on préfère à Paris. Le saumon ne paraît en son entier que fort rarement, et sur les premières tables; on l'apprête de différentes manières : au court-bouillon (on le sert froid et on le mange à l'huile), pané et cuit au four, etc., en morceaux; on en fait griller des tranches que l'on sert avec une sauce aux câpres; on en fait des pâtés chauds, des escalopes aux truffes, etc.; il s'apprête pour entrée à la génévoise, dont la recette suit :

SAUMON A LA GÉNÉVOISE.

Ayez une belle dalle de saumon d'environ deux ou trois livres, mettez-la dans une casserole après que vous l'aurez nettoyée et écaillée bien soigneusement; mouillez avec du vin rouge, mettez deux carottes, trois oignons coupés en tranches, deux clous de girofle, une feuille de laurier, du sel, du poivre, du persil en branches et quelques ciboules entières; faites cuire votre saumon pendant une heure et demie à petit feu. Dix minutes avant de le servir passez votre court-bouillon au tamis,

mettez-le dans une casserole avec un bon morceau de beurre manié, placez le tout sur le feu, et remuez-le fortement jusqu'à ce qu'il bouille; laissez-le réduire au point qu'il ne reste juste que ce qu'il faut pour saucer le morceau de saumon; (en faisant réduire votre sauce ayez soin de l'écumer et de la dégraisser) égouttez votre poisson, mettez-le sur le plat, et masquez-le de votre sauce, que vous aurez passée à l'étamine et finie avec deux petits pains de beurre de Vambre.

C. et B.

PIGEONS EN TORTUE.

On mange à Paris des pigeons pendant presque toute l'année; mais ils ne sont jamais meilleurs ni plus recherchés que dans le mois de juin ou de juillet. On dirait qu'ils tirent un nouveau lustre de leur alliance avec les petits pois. Ce qu'il y a de sûr, c'est qu'une compote de pigeons aux petits pois est un des ragoûts qui plaisent le plus généralement. On le retrouve en cette saison sur toutes les tables; et l'impatience qu'on a d'en jouir est si grande, qu'on cherche à les devancer en trompant notre sensualité par une similitude. De là sont nées ces compotes aux pointes d'asperges qui ont leur mérite, mais qui disparaissent à l'arrivée des petits pois aussi complètement que la lune au lever du soleil. Les compotes de pigeons, soit au roux, soit aux petits pois, soit aux pointes d'asperges, sont si connues, que ce serait insulter à la sagacité de nos lecteurs que d'en donner ici la recette. Celle que nous allons leur offrir, bien moins vulgaire, et vraiment distinguée, leur offrira la ressource d'une entrée digne de tenir son coin sur les tables les plus opulentes.

Ayez des concombres courts et gros; épluchez-les, et les videz; parez-les, et faites-les blanchir un instant. Procurez-vous autant de pigeons que de concombres; prenez-les fort petits; échaudez-les. Laissez le cou, la tête, les ailes et les pattes, dont vous éplucherez seulement le bout après avoir coupé le bec. Ayez autant de morceaux de rouelle de veau que de concombres; faites-les mariner dans de fines herbes; ensuite vous faites quatre trous aux concombres, et vous mettez les pigeons dedans avec un peu de farce. Il faut que la tête sorte d'environ un pouce, ainsi que les ailes et les pattes qui doivent sortir de chaque côté par les trous que vous avez faits. Posez vos concombres sur chaque

fricandeau, qui doit être de la même longueur et de la même largeur que le dessous d'une tortue; faites-les cuire sur des bardes de lard au fond d'une casserole; assaisonnez à l'ordinaire: recouvrez avec des bardes de lard et de veau; mouillez avec moitié jus et moitié bouillon. Faites-les cuire à petit feu. Étant cuits, vous les égouttez et les essuyez, parce que le concombre rend toujours de l'eau. Mettez dessus une sauce à l'espagnole d'une bonne consistance.

Ces pigeons, ainsi masqués, ressemblent beaucoup à une tortue, et le coup-d'œil en est tout-à-fait singulier. G. D. L. R.

FÈVES DE MARAIS.

Quoique l'on compte jusqu'à huit espèces de fèves, et qu'elles soient, selon Isidore, le premier légume dont les *anciens* aient fait usage, le vrai gourmand *moderne* ne connaît que la jolie petite fève de marais, que l'on accommode presque toujours avec du sucre ou de la crême, mais que nous mangeons avec plaisir préparée ainsi qu'il suit :

Il faut se procurer de ces petites fèves bien tendres et fraîchement épluchées, les faire blanchir dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient cuites, les égoutter ; mettre un morceau de beurre dans une casserole, un peu de persil haché et de la sarriette, les jeter dans cette casserole, les sauter avec un peu de sel et une prise de sucre pour en ôter l'âcreté; les singer très-légèrement, les mouiller ensuite avec un peu d'eau, et les laisser bouillir un instant; tenir la sauce courte, et pour les finir, mettre une bonne liaison avec de la crême. B.

HARICOTS VERTS.

Ce légume savoureux et sain forme dans sa primeur d'excellens plats d'entremets avec les petits pois et les fèves de marais. On le prépare de plusieurs manières; en voici une qui nous paraît mériter quelque déférence, et qui, bien qu'elle soit connue, a acquis le titre de nouveauté dans notre dîner du 20 juin 1812, par la précision avec laquelle notre digne hôte, M. Balaine, l'a exécutée :

HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE.

Prenez de petits haricots verts bien tendres, et observez qu'ils ne

soient pas filandreux; épluchez-les; ayez de l'eau bouillante, jetez-les dedans; faites-les blanchir jusqu'à ce qu'ils soient cuits; mais ayez bien soin qu'ils ne le soient pas trop; jetez-les ensuite dans une terrine d'eau fraîche; mettez-y une poignée de gros sel, toujours en proportion de la quantité de haricots; lorsque vous voudrez les assaisonner, faites-les chauffer avec un peu de l'eau qui les a rafraîchis; lorsqu'ils seront bien chauds, égouttez toute l'eau, *qu'il n'en reste pas une goutte;* mettez-y un bon morceau de beurre, très-peu de sel, un peu de persil haché, un peu de muscade; remuez le tout bien légèrement avec une cuillère de bois; lorsque le beurre sera fondu, pressez un jus de citron dans vos haricots, et servez-les de suite.

B.

MANIÈRE DE CONSERVER LES HARICOTS VERTS PENDANT TOUTE L'ANNÉE.

Il faut les bien choisir et les éplucher soigneusement; les faire blanchir dans de l'eau et du sel (en observant de mettre beaucoup d'eau); les laisser bouillir pendant dix minutes, et les rafraîchir ensuite dans un même volume d'eau très-fraîche; lorsqu'ils sont froids, les égoutter bien soigneusement, puis les mettre de même dans des bocaux; cela fait, verser une saumure par-dessus, faire clarifier du beurre, en mettre un pouce d'épaisseur sur la salaison, et quand le beurre est froid, bien couvrir les pots avec du papier ou du parchemin.

On peut également, après avoir épluché les haricots, les mettre dans un petit baril ou dans des pots, en ayant soin de placer alternativement un lit de haricots et un lit de sel jusqu'au comble; mettre ensuite un rond de bois qui ferme bien hermétiquement ou le baril ou le pot, et poser sur le tout une grosse pierre, afin de mieux le tasser. Quand on veut en manger, on les met dégorger pendant deux heures au moins, et on les fait cuire à l'eau froide.

G.

POIS VERTS A L'ANGLAISE.

Mettez un litre de pois avec du sel (ou davantage, selon la quantité que vous en voulez faire) dans de l'eau froide; que vos pois baignent bien; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits; jetez-les dans une

passoire bien propre; lorsqu'ils sont bien égouttés, mettez-les sur un plat; faites un petit trou au milieu des pois, mettez-y trois ou quatre pains de beurre, et servez de suite.

B.

Août.

LE MOIS DORÉ, OU LES MOISSONS.

Non in solo pane vivit homo.

En nous prodiguant le blé la Providence n'a pas prétendu nous imposer l'obligation de vivre de farine; elle a voulu assurer à l'universalité des consommateurs une nourriture saine, abondante, et qui fût du goût de tout le monde. Tel est le sens mystérieux de la maxime gourmande que la sagesse même a dictée : elle manifeste les intentions bienfaisantes de l'auteur de la nature, dont le mois d'août accomplit les promesses.

C'est sous la constellation de la Vierge que les champs se dépouillent de leurs richesses pour remplir nos greniers; les forêts d'épis tombent sous la faucille du moissonneur, et le grain jallit sous le fléau qui frappe l'air en cadence.

Quelle abondance merveilleuse! quelle munificence dans les dons du ciel! Des monceaux de froment, de seigle, d'orge, de maïs, de sarrasin, de millet, d'avoine et de graines de mille espèces s'élèvent en pyramides dans les granges. Les hommes, les oiseaux, les quadrupèdes bondissent de joie autour de ces monumens subs-

tantiels, gages assurés contre la faim. Déjà le meunier a rempli son moulin, et, couvert d'une noble poussière, il recueille la farine nouvelle que la meule a broyée. Le boulanger, les bras nus, livre à l'épreuve de l'eau et du feu le grain que le vent a réduit en poudre. L'odeur du pain chaud monte au nez des vivans; tout revit, tout s'anime, tout s'agite pour en avoir, depuis le manœuvre qui n'a qu'un besoin, jusqu'au pauvre opulent qui ne peut satisfaire à tous ceux qu'il s'est créés.

Les animaux participent à cette abondance : la paille garnit les étables, les oiseaux trouvent leur pâture dans le chaume et sur les guérêts dépouillés, le gibier s'engraisse de ce qu'il ravit; dans les basses-cours les graines tombent comme la pluie du tablier dispensateur de la paysanne nourricière. Tout ce qui respire est appelé par la nature au même banquet; et c'est une consolation pour le gourmand, dont le cœur est essentiellement bon, de savoir que pour un prix modique, pour un léger labeur, l'indigent aura du pain. La terre surabonde, et la faucille la plus avare laissera toujours la part du glaneur.

Mais notre reconnaissance ne se bornera pas à cet hommage indirect. Quel champ, en effet, que le produit de nos champs pour la cuisine dont l'art s'étend sur la nature entière! Non, les gourmands ne dédaigneront point d'exercer leur appétit sur le mets commun du riche et de l'indigent, des gens sobres et des gens qui ne le sont pas.

N'est-ce pas avec de la fine fleur de farine que se font

les gâteaux, les biscuits, les tourtes, les vol-au-vent? La famille toute entière de la pâtisserie, celle qui habite le premier service, comme celle qui fleurit à l'entremets, et celle qui règne au dessert, n'est-elle pas originaire du sillon qui produit le blé? Depuis le massepain jusqu'à la gimblette, depuis le gâteau des rois jusqu'à celui de Nanterre, depuis le surtout superbe, dessiné par Thomas ou par Félix, jusqu'à l'échaudé vulgaire qui se vend dans les rues, toutes les croûtes, toutes les pâtes farineuses sont sœurs du pain et filles du froment ou de l'orge.

La farine s'unit à presque tout ce qui se mange, et le bonifie : ses atomes liants servent à composer une sauce blanche, de même qu'une frangipane et un choux grillé; dans les fritures, dans les ragoûts elle trouve presque toujours sa place, et les beignets ne se font point sans elle.

Le pain même, dans sa simplicité, rivalise souvent avec l'anguille dans une matelote, aux flancs d'une poularde ou d'une grive rôtie, avec la tranche de lard ou la feuille de vigne. C'est lui qui forme les remparts d'une charlotte sucrée; c'est lui qui donne du corps à la rôtie restaurante dont le Champagne est l'ame. Le pain enfin est toujours présent au festin : celui qui dévore des filets de chevreuil ou de canard, des ortolans ou des jambons, croirait outrepasser les bornes de la gourmandise s'il ne mangeait pas un peu de pain *avec*.

Gloire donc à Cérès,

« Qui vient accomplir les promesses
« Que le printemps a fait à l'univers! »

(*Ballet des Saisons.*)

Gloire au soleil,

« Qui dans ces jours chers aux humains
» Ne brille à leurs regards que pour remplir leurs mains! »
(*Ibid.*)

C'est au mois d'août que les anciens célébraient les fêtes de Cérès et celles des *phallaphores*, dont nos belles savantes peuvent se faire expliquer les rites par quelque antiquaire, s'il en est parmi leurs amans.

Les aventures amoureuses sont communes dans le temps chaud. Les jeunes beautés emportent plus d'un souvenir des moissons. Les feux de la canicule font chercher la fraîcheur des bois touffus dont l'ombre solitaire est fatale aux cœurs déjà dilatés par la chaleur pénétrante de Vénus.

C'est encore dans ce mois que se faisait la dédicace du temple de Mars et que l'on fêtait l'anniversaire de la délivrance du capitole sauvé par les oies; on crucifiait un chien en mémoire de la négligence de ses ancêtres.

Pour nous, dont la gratitude ne va point chercher de victimes parmi les animaux qui ont des droits à notre amitié, nous ne fêtons les oies qu'à la Saint-Martin et en les mangeant; elles commencent à devenir grosses et succulentes en août. Nous rendrons quelque jour une justice solennelle à cet animal, qui, pour être dédaigné des gens délicats, n'en est pas moins digne de l'hommage du gourmand.

Nous avons aujourd'hui d'autres tributs à payer. La volaille fine commence à prendre de la graisse; le cha-

pon du Mans, la poularde de la Flèche, le coq de Caux, le poulet normand, le pigeon ramier, de volière, romain, étalent leurs membres entrelardés sur nos tables.

Le gibier, que la chûte des épis livre au plomb meurtrier du chasseur, devient déjà commun; le levreau, le lapereau, le chevreuil, la caille, la grive, le perdreau, etc., se réfugient chez le restaurateur pour s'y tapir dans un salmi de champignons, s'y percher sur la broche, s'y étendre sur une litière de choux.

Dans ce temps fécond en bons mets on mange encore des maquereaux, des petits pois et des féves; et déjà le saumon, le turbot et la carpe se montrent dans les repas d'apparat. Les haricots verts et blancs, l'artichaut et le melon sortent de la serre et mûrissent à l'air libre; les jardins sont couverts de salades et de légumes de toute espèce.

Mais ce sont les fruits qui forment la plus grande richesse du mois d'août. Les fruits rouges ne sont pas encore entièrement passés, et Pomone épuise ses trésors. L'abricot jauni par le soleil, la prune diaprée, l'amande verte, la mûre sanguinolente, la poire, la figue, la pêche surtout, mettent le gourmand dans l'embarras du choix.

Nous rendrons, en son temps, hommage à ce fruit merveilleux qui porte le nom de la déesse, et dont le jus, rival de celui de la vigne, assure la suprématie de l'Europe sur toutes les autres parties du monde, celle de la France sur l'Europe, de la Normandie sur la France, et du canton d'Isigny sur la Normandie.

Le mois d'août aime surtout la pêche fondante et la prune variée. Quelle famille intéressante et nombreuse ! *La reine-claude* l'emporte sur ses sœurs; mais *la mirabelle*, grosse et petite, trouve encore des amateurs; *l'impériale* se fait remarquer suivie de *la royale*, de *la dauphine*, de *l'impératrice*, de *la roche-courbon*, de *la mignone*, de *la mignonette*, et enfin de la prune d'*abricot*.

Qui peindra dignement *le perdujon blanc*, *le perdujon violet*, *le damas violet*, *rouge*, *jaune*, *blanc*, *gris*, *noir*, *le gros damas de Tours*, *le damas d'Italie*, *le damas masqué*, *la prune de monsieur*, *la prune de drap d'or?* Filles de la Nature et de l'Art, elles étendent les limites du jardinage et le domaine de la gourmandise.

Je ne citerai plus que l'*olive*, dont on fait cas, et surtout la *sainte-catherine* que l'on cultive en si grande quantité dans la Touraine, d'où toute la France la tire confite au soleil.

Entre la prune et la pêche, qui peut les prendre toutes deux n'hésite pas; mais s'il faut opter, c'est pour la dernière qu'un gourmet prononce. Les diverses espèces de pêches formeraient une liste aussi longue que celle des prunes. Les plus précoces sont *les avant-pêches blanches* et *les admirables*; les plus tardives, *l'alberge jaune*, *la violette*, *la mignone*, *le pavi rouge et blanc*, *le brignon violet*, *etc.*

Mais il faut savoir se borner, même sur ce qui fait venir l'eau à la bouche. D'ailleurs cette nomenclature serait aussi longue que celle du tulipier de M. Tripet;

elle serait sans doute plus digne de la curiosité publique. Qu'est-ce que la vue d'une tulipe pour qui peut admirer les deux demi-globes dont la rondeur donne à la pêche la forme la plus rapprochée de la perfection; pour qui peut palper cette pellicule veloutée dont le duvet se compare à la peau fine d'une vierge; pour qui peut humer le parfum de ce fruit délicieux; pour qui peut enfin presser sous son palais avide cette chair moelleuse et fondante, mélange de nectar et d'ambroisie?

Pour conserver ces trésors, et tant d'autres, Comus inventa l'art du confiseur. On a dans tous les temps des pêches et des prunes à l'eau-de-vie et en confitures; on éternise ainsi l'abricot, la cerise et tous les dons de Pomone (1). Le mois d'août pourrait s'ap-

(1) Tous ces fruits confits et de première qualité, se rencontrent toujours aux deux Palmiers, chez M. Terrier, rue Saint-Honoré, n° 254, près la rue de l'Échelle.

Qui n'a pas dégusté avec délices quelques-uns des bonbons de toutes formes, par lesquels ce savant artiste prouve tous les ans les degrés de la civilisation, et la perfectibilité indéfinie de l'esprit humain? Le magasin sucré de M. Terrier offre par sa variété et par sa richesse inépuisable, de quoi satisfaire tous les goûts; on y trouve des *ballots* pour les commerçans, des *bourriches d'huîtres, des truffes au chocolat, des barils d'olives, des pâtés de truffes* et de *foies gras, des fromages de Roc-fort en pâte de pistache à la vanille, des saucissons, des tranches de jambon*, pour les gourmands; *des pois verts, des cerises, des bonbons d'Épicure* et des *petits farceurs* pour les dames.

Les sirops de M. Tanrade ne redoutent d'autres rivaux que ceux de M. Terrier, si connu pour ses bonbons de dessert, ses bonbons de café à la crême, et surtout par ses boîtes de dragées et de fruits pour les baptêmes, qu'il suffit de citer son nom dans ces solennités de famille pour

peler le mois *confit*, tant il se mêle de sucre et d'art à tout ce qu'il produit. Mais ces créations de l'art alimentaire sont un nouveau tribut de gratitude à la Providence; il faudrait être poëte pour élever ses chants à la hauteur de tant de bienfaits. J'invite ceux des gourmands qu'Apollon inspire à composer un hymne à la *canicule*. Pour moi, qui ne sais que boire à leur santé, j'aime mieux citer des vers que d'en faire.

Soleil, c'est aujourd'hui ta fête :
L'été, chargé de blonds épis,
Étale ses riches habits,
Et fait rayonner sur ta tête
L'or, les saphirs et les rubis.
Déjà la moisson est tombée
Sous la faucille recourbée
Du moissonneur laborieux.
Trésors prodigués par les cieux,
Ici les gerbes dispersées
Couvrent la face des guérêts;
Plus loin leurs meules entassées
Élèvent un trône à Cérès.
L'épine enfante la groseille;
Mille fruits parfument les bois;
Et prête à remplir sa corbeille,
La nymphe hésite sur le choix.

(*Les Saisons du C.* DE BERNIS.)

exciter la friandise des parrains généreux et des belles marraines. On dit enfin, les dragées de M. Terrier, comme on dit les vaudevilles de M. Scribe.

Puisqu'il n'y a point dans l'année d'époque aussi féconde et aussi variée, il est donc vrai que l'auteur de tout a bien voulu faire ressortir, et nous inculquer cet axiome :

Non in solo pane vivit homo.

GASTERMANN.

LE PAIN.

Air : Au soin que je prends de ma gloire.

Sans le divin jus de la treille,
Sans les doux présens de Cérès,
C'est en vain qu'un Apollon veille;
Il ne fera jamais *flores.*
La renommée est illusoire;
Et le plus modeste écrivain
Ne peut courir après la gloire
Lorsqu'il attend après le pain.

On est jaloux lorsque l'on aime,
Quand on écrit on est berné;
On est, au sein des grandeurs même,
Par mille soucis consterné :
L'ennui vient toujours à la piste,
Et la gaîté reste en chemin.
Quand on a trop d'or on est triste;
On est gai quand on a du pain.

Chacun cède à son habitude
Plus souvent qu'à son intérêt;
Gallus a le goût de l'étude,
Trenk a celui du cabaret;

Et voici ce que dit un livre
Dont l'auteur a le goût très-fin :
Si vous voulez toujours bien vivre,
Ne perdez pas le goût du pain.

ANTIGNAC.

Des Infanticides.

Le mois d'Auguste n'est guère plus favorable à la bonne chère que celui de Jules-César : aussi la plupart des gens riches vont-ils alors dans leurs terres. Les tables de Paris sont renversées, et les parasites font diète. Cependant les lapereaux commencent à devenir lapins, les perdreaux perdrix, et les levrauts se changent en lièvres ; mais ne les arrêtons point dans leur croissance. Les jouissances prématurées sont toujours, et dans tous les genres, des jouissances imparfaites. Laissons ces animaux aimables vivifier nos champs et nos forêts, en attendant qu'ils alimentent nos tables ; nous saurons toujours bien les retrouver, car rien n'échappe à l'active industrie de l'homme. Alors un levraut, devenu trois-quarts, remplira convenablement un plat du milieu, et n'aura pas besoin

..... Qu'un long cordon d'alouettes pressées,
Et sur les bords du plat six pigeons étalés,
Présentant pour renfort leurs squelettes brûlés,

lui servent d'accompagnement, comme dans le fameux

repas de Boileau, que tout amateur de bonne chère doit étudier avec soin, pour éviter d'en donner un semblable.

Cependant, si quelques-uns de nos lecteurs, trop pressés de vivre, voulaient absolument manger leur blé en herbe, et faire entrer à toute force ces enfans dans leur cuisine, il est de notre devoir de leur indiquer la meilleure façon de les produire sur leur table : nous leur dirons donc qu'on mange les levrauts en terrine et à l'eau-de-vie; cette dernière façon, au moyen des nombreux ingrédiens qui la composent, devient un ragoût fort savant, et même un peu chimique. Les levrauts se mangent à *la Suisse*, à *la Czarine*, à *la Saingaraz;* les perdreaux en *biberot*, en *papillotes*, en *tourtes :* on en fait des potages simples, des potages en *profitéroles*, etc.; mais, nous le répétons, c'est un véritable infanticide que d'égorger ainsi dans son jeune âge une génération qui ne croît et ne s'engraisse que pour notre grande satisfaction. G. D. L. R.

A la belle Eve, dégustatrice des pommes.

C'est au mois d'août (l'histoire ne dit pas le jour) que la mère des Gourmands mangea pour la première fois le fruit défendu dont le genre humain se régale depuis quelques six mille ans. Le sol où verdoyait l'arbre de vie était chaleureux et précoce; déjà depuis plus d'un

mois les pommiers se couvraient de pommes, lorsque le serpent s'avisa d'en faire l'instrument de notre perte. La première des agnès les voyait sans appétit; mais la *curiosité*, innée dans le sexe *dont elle était*, fut le côté faible par où le malin s'introduisit dans la place. Maître de ce poste, il y découvrit la *coquetterie*, autre faible par lequel il s'insinua sans peine jusqu'au cœur de notre respectable et facile aïeule.

Le mal étant sans remède, il faut s'en consoler; aussi, chers Gourmands, en vous proposant de chômer l'anniversaire de notre perte, n'ai-je pas le dessein de vous prêcher le jeûne et l'abstinence; je viens, au contraire, vous féliciter du privilége qui vous a été transmis de manger impunément ce que la pauvre Eve paya si cher.

La pomme en effet n'a plus rien de malfaisant; les tables les plus consciencieuses en sont chargées depuis l'api au teint vermeil jusqu'au calville rouge ou gris, depuis la reinette blanche d'Angleterre aigrelette jusqu'au doux et roux fenouillet. Les plus austères cénobites, les plus inexorables ennemis de la bonne chère, les Égyptiens qui adoraient les oignons, les pythagoriciens qui respectaient les fèves, les chartreux qui s'abstenaient de chair, les trapistes qui se privaient de tout, les amoureux qui vivent de rien, tous ont été et sont restés fidèles à la *pomme;* aucun n'a renié sa mère et démenti le penchant inné pour le péché, dont ce doux fruit est l'emblême.

La pomme est la reine des vergers; elle mérita de donner son nom à la déesse des jardins. Elle n'est pas moins

chère aux amans qu'aux convives; elle a joué dans l'histoire profane et fabuleuse un rôle non moins illustre que dans l'histoire sacrée. Celle que Pâris donna à Vénus fut aussi fatale que celle dont la femme d'Adam régala son époux après s'être laissé aller aux séductions du démon.

J'ai ouï dire que l'influence de ce fruit maudit était encore la cause du mauvais renom des Normands, qui ont perfectionné l'art de le cultiver, de le vendanger et de le confire. La Normandie n'en est pas moins un pays de prédilection et d'abondance, un paradis terrestre, un vrai jardin d'Eden; et si les Normands ont l'astuce du serpent, les Normandes ont la fraîcheur primitive et la naïveté un peu suspecte, et pourtant très-piquante, de la belle Eve.

On prétend que, quoique Normandes, elles sont aussi confiantes que leur mère lorsque le diable les tente; et j'ai lu dans certains moralistes du pays de Caux que si la mère du genre humain n'eût pas vendu sa postérité pour une pomme, mesdemoiselles ses filles, sans en excepter une seule *femme*, en auraient fait tout aussi bon marché.

Il faut avouer néanmoins que le tentateur y a mis le prix. La première beauté, telle que la peint Milton, valait bien qu'on la mît en balance avec toute l'espèce des hommes. Quel est celui de ses descendans qui osât marchander en pareil cas? Mes chers amis, aux risques et périls de votre postérité, je souhaite que la saison des pommes vous fasse trouver des Ève.

Mais ne renouvelons pas ici les vieilles querelles aux-

quelles la pomme a donné lieu : mangeons-en; nous n'en mourrons pas : succombons à la tentation ; le monde n'en tournera pas plus mal : distribuons-en à nos amis; cela ne mettra pas Troie en flammes.

Grâces aux dieux, il y a peu de fruits que la Providence ait autant multipliés que la pomme; et, quelque nombreuses que puissent être les chûtes de nos jeunes Ève, il en restera toujours à moissonner.

Il y a des pommes pour toutes les belles; il y en a pour tous les amateurs.

Cependant c'est à la Normandie que nous devons les plus renommées, et la suprématie de cette province est reconnue depuis plusieurs siècles par les pomivores répandus sur la surface de la terre.

C'est aussi de ce pays de Cocagne que nous viennent les poires, ces dignes rivales des pommes, et ces fruits savoureux de toute espèce, dont nous ferons l'éloge en leur temps.

C'est de Honfleur que l'on apporte ces melons exquis et rafraîchissans qu'appellent nos palais desséchés par les ardeurs du mois d'août. Ce sol privilégié produit les meilleurs cantaloups, et l'art et le travail parviennent à peine à faire naître ailleurs avec parcimonie ce que la nature prodigue vers l'embouchure de la Seine aux soins les plus vulgaires.

Province inépuisable à jamais chère aux gourmands, non-seulement ce sont les fruits les meilleurs et les légumes les plus parfaits qu'on doit à son terroir, c'est aussi dans les pâturages du Calvados, de la Seine et de

l'Eure que s'engraissent ces rosbifs juteux, ces côtes entrelardées, et ces coqs vierges, et ces poulardes dodues qui ont illustré le lieu de leur naissance, non moins que la gentillesse des cauchoises.

C'est aussi de la côte de Normandie que partent les plus beaux poissons dont s'honore la capitale : raies, turbots, maquereaux, éperlans, etc., tous les monstres de la mer ont besoin de se polir en Normandie avant de prendre l'air de Paris. Les places de distinction à la halle et à la vallée sont pour les arrivans de ce pays nourricier; l'on fait même l'honneur au jus de ses pommes, voituré par la Seine, mais exempt du mélange profane de ses eaux, de le placer en face des galeries royales du Louvre, non loin du lieu de l'exposition des produits de l'industrie française, à côté des vins les plus fameux de Bourgogne et du Midi (1).

Toutes ces choses sont surtout abondantes dans le mois d'août; et, la chaleur de la saison donnant un nouveau prix à la saveur des fruits, la gloire en appartient particulièrement à cette contrée où un savant bas-normand, éclairé par la découverte de certains monumens *celtiques*, dont le témoignage est irréfragable, se propose de placer le paradis terrestre. Ce n'est point en effet sur les bords du Nil ou du Tigre qu'il faut le chercher; ces pays-là ne sont pas la patrie des pommes.

GASTERMANN.

(1) Le port Saint-Nicolas est l'endroit où débarquent le cidre de Normandie et les vins du midi de la France.

Recettes alimentaires.

DU LAPEREAU.

Autant la noblesse du gibier l'emporte sur les viandes roturières de la boucherie et des basses-cours, autant la finesse du lapereau surpasse les plus illustres pièces de fumet. Mais le lapereau, comme la fleur de l'adolescence, n'a qu'un règne court et passager; il faut le saisir à cette époque précise où, n'étant plus pendu au mamelon, il n'est pourtant pas encore lapin devenu, à ce moment où, essayant ses premiers pas dans la garenne, sa première sensation lui vient d'un coup de fusil, ou d'un piége perfidement agréable. Quand l'amateur en trouvera, ce qui est rare, qui soient au point exact de jeunesse et de maturité, qu'il les mette à la sauce que nous allons lui indiquer. G.

LAPEREAUX EN CAISSE.

Prenez deux ou trois petits lapereaux; lorsque vous les aurez dépouillés et vidés, passez-les avec un morceau de beurre, échalottes, champignons et persil, le tout haché bien menu; assaisonnez de sel, poivre, muscade; et quand vos lapereaux seront presque cuits, laissez-les refroidir. Ayez ensuite trois caisses, ou une seule, si cela vous est plus commode; placez vos lapereaux dans cette caisse, ou dans ces caisses, que vous aurez eu soin de bien imbiber d'huile; appliquez sur vos lapereaux des bardes de lard très-minces, afin qu'ils ne puissent point se dessécher dans l'achèvement de leur cuisson, et faites-les cuire à petit feu sous un four de campagne. Lorsqu'ils sont cuits, dégraissez-les bien; prenez la moitié des fines herbes avec lesquelles vous les avez passés;

délayez ces herbes avec une cuillerée d'espagnole réduite, et versez bien chaud sur vos lapereaux, en y ajoutant un jus de citron. B.

Nota. Cette recette, mise à exécution par M. Balaine, dans la séance de dégustation du 20 juillet 1807, a obtenu la mention honorable à la majorité de treize sur quinze.

DU POULET.

Le poulet, ce *tendre* enfant, que l'on peut se procurer presque toute l'année, et que bien des gourmands distingués préfèrent à ses parens; ce joli petit élève de basse-cour qui subit sur nos tables une foule de métamorphoses, qui convient à tous les âges et à tous les tempéramens, obtient aujourd'hui notre hommage, qui, pour être tardif, n'en est pas moins mérité. Parmi toutes les façons de le manger en ragoût, la fricassée étant la plus usitée, nous allons en donner la véritable recette, dont nous nous sommes aperçus que l'on s'écartait dans certaines maisons, et que d'ailleurs peu de personnes connaissent bien. Nous invitons nos lecteurs à s'en pénétrer, afin de pouvoir diriger au besoin la main d'une servante d'hôtellerie, en voyage, à la campagne, à la chasse, etc., ou redresser les erreurs d'un chef, souvent gâté par la routine ou par la mauvaise école.

G.

FRICASSÉE DE POULET.

Ayez un bon poulet demi-gras, et si vous n'en avez pas, prenez-en un bien en chair; flambez-le, enlevez-en les membres le plus correctement possible, pour qu'ils conservent une belle forme; coupez ensuite le bout de la cuisse, du côté de la patte (si vous voulez, vous pouvez ôter l'os jusqu'au joint). Votre poulet ainsi coupé, mettez-le blanchir dans

environ une pinte d'eau (1) avec un peu de thym et une feuille de laurier; lorsqu'il a jeté un bouillon, égouttez-le, et passez l'eau au tamis; mettez ensuite votre poulet dans une casserole, avec environ un quarteron de beurre; sautez-le un instant, et mettez une cuillerée à bouche de farine, en la mouillant avec l'eau qui a servi à blanchir le poulet (vous prendrez un peu de bouillon si vous n'avez pas assez d'eau), mettez-y sel, poivre, champignons, et faites cuire le tout à grand feu : quand la fricassée sera presque cuite, vous la dégraisserez, et vous y mettrez, si vous le jugez à propos, des petits oignons blancs bien égaux et bien épluchés, et dès qu'elle sera entièrement cuite, vous y mettrez une liaison de trois jaunes d'œufs, en y ajoutant, si vous le désirez, verjus ou citron; vous pouvez aussi y faire figurer quelques écrevisses.

B.

DU COCHON DE LAIT.

Le cochon de lait est un des mangers les plus délicieux et les plus recherchés; il ne se sert que sur les tables somptueuses ou dans les repas nombreux. Si l'on faisait dans nos familles des fêtes pour le retour de l'enfant prodigue, ce ne serait pas le veau gras, mais le cochon de lait qu'on immolerait en signe de réjouissance: il est donc très-important de savoir comment il s'accommode. Un cuisinier un peu distingué ne peut ignorer cette recette; c'est une pièce de réception. Le génie des artistes a fourni beaucoup de variantes; nous ne prétendons point assigner des règles au génie, mais nous donnons la méthode la plus usitée et la plus simple. Avec le procédé suivant, il n'est point d'amphytrion qui, même à l'aide d'une cuisinière vulgaire, ne puisse

(1) Si vos poulets sont d'une chair bien blanche, et si vous vous trouvez pressé, vous pouvez vous éviter le temps de les blanchir.

servir avec honneur un cochon de lait à ses parens un jour de noces, ou à ses amis un jour de gala. C.

COCHON DE LAIT A LA BROCHE.

Aussitôt que le petit cochon de lait est tué il faut le jeter dans de l'eau tiède (qui ne doit pas discontinuer de se chauffer) et le frotter avec la main jusqu'à ce que le poil soit entièrement parti. Lorsqu'il est bien échaudé et bien propre, il faut le trousser prêt à le mettre à la broche, le laisser dans de l'eau fraîche pendant quatre heures, pour qu'il devienne bien blanc; ensuite le bien sécher et le faire cuire. (S'il est resté quelques poils, on peut le flamber légèrement à la broche.) Il faut l'arroser bien également avec un bouquet de sauge trempé dans de bonne huile d'olive afin de rendre la peau jaune et bien croquante. On peut le farcir d'environ une livre de beurre frais assaisonné de fines herbes hachées bien menu et marinées avec du jus de citron. B.

DES ARTICHAUTS.

On compte en France cinq espèces d'artichauts; savoir : le *vert*, le *violet*, le *rouge*, le *sucré de Gênes* et le *blanc;* chacune de ces espèces a ses avantages et ses inconvéniens : le blanc est plus hâtif, mais il est très-petit et très-difficile à élever; le rouge n'est bon à manger que fort jeune à la poivrade; le sucré de Gênes étant mangé cru est très-bon la première année, mais il dégénère à mesure qu'il vieillit; le violet est, après les trois que nous venons de citer, celui dont on fait le plus de cas; mais le vert (*cinara vulgaris*) est celui que l'on cultive plus généralement dans nos climats, et celui dont on fait le plus de consommation.

Lorsque les artichauts sont jeunes et tendres on les mange à la poivrade; quand ils sont d'une grosseur

moyenne on les prépare en fricassée de poulet, au verjus en grain, à l'espagnole, frits, à la barigoule, etc.; les plus gros se font cuire à l'eau, et on les mange dans cet état soit à l'huile fine d'Aix, soit à la sauce au beurre.

On dessèche au soleil pour l'hiver *beaucoup de culs d'artichauts;* on les emploie dans les ragoûts, on en fait des pâtés chauds, etc.

Il serait difficile d'énumérer tous les services que l'artichaut rend à la cuisine; et lorsqu'il manque, dit notre grand expert, M. G. D. L. R., c'est une véritable calamité.

L'artichaut devient, par les soins du cultivateur habile, d'une très-grande beauté, surtout si on ne laisse sur le pied que la maîtresse pomme.

L'artichaut cuit est très-apéritif, astringent, cordial; il nourrit beaucoup et purifie la masse du sang; l'artichaut cru est venteux, pèse sur l'estomac, et se digère difficilement.

Voici une recette qui nous a été demandée par plusieurs amateurs :

ARTICHAUTS A LA BARIGOULE.

Parez trois ou quatre artichauts en dessous, coupez l'extrémité des feuilles, et ôtez-en le foin avec la queue d'une cuillère à dégraisser; cela fait, mettez vos artichauts dans de l'eau fraîche; lavez-les avec soin, et égouttez-les de manière à ce qu'ils soient très-secs; ayez ensuite de la friture très-chaude, faites bien frire vos artichauts des deux côtés, puis égouttez-les.

Faites un appareil avec du lard rapé, un peu de beurre, de l'huile, du sel, du poivre, un peu de muscade, quelques champignons, échalotes, persil; hachez le tout bien fin, maniez-le ensemble, et mettez-le

dans l'intérieur des artichauts que vous ficellerez. Ayez une casserole assez grande pour les contenir, mettez des bardes de lard dans le fond, placez-y vos artichauts, sur lesquels vous mettrez encore quelques bardes de lard; mouillez avec une demi-cuillerée à pot du derrière de la marmite, et couvrez le tout d'un papier beurré; placez votre casserole sur un fourneau, et dès que vous verrez bouillir couvrez votre casserole avec son couvercle, et placez-la sous le fourneau, afin de laisser mijoter pendant environ trois quarts-d'heure. Au moment de servir déficelez les artichauts, égouttez-les; ayez un peu d'espagnole réduite, ou de l'italienne; joignez-y quelques gouttes de jus de citron : mettez une petite cuillerée à ragoût de cette sauce dans chaque artichaut, et servez promptement. C. et B.

PERDREAUX.

Le perdreau, attendu avec tant d'impatience sur nos tables pour varier nos rôtis et nos entrées, commence à paraître; et, quoiqu'on puisse lui appliquer ce vers d'Orosmane,

L'art n'est point fait pour toi, tu n'en as pas besoin,

nous pensons que la toilette suivante, bien soigneusement observée, quoique simple, ne peut qu'ajouter à son mérite, c'est celle que les chasseurs lui font faire plus particulièrement au retour des premières chasses.

SAUTÉ DE PERDREAUX.

Ayez six petits perdreaux, videz-les, flambez-les légèrement, coupez-leur les pattes, et troussez les cuisses en dedans; (laissez-les entiers, ou coupez-les en deux, comme vous jugerez convenable; mais si vous les laissez entiers, applatissez-les un peu); mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, en ayant soin de bien l'étendre, placez-y vos perdreaux à côté l'un de l'autre, assaisonnez-les de sel, de poivre, d'un peu de muscade, de quelques échalotes, de champignons et

de persil, le tout haché bien menu. Un quart-d'heure avant de servir mettez-les sur un fourneau un peu vif, retournez-les de temps en temps; lorsqu'ils seront cuits ajoutez une cuillerée d'espagnole ou de bon bouillon à votre assaisonnement; faites seulement chauffer votre sauce, joignez-y un jus de citron, et servez. C. et B.

Septembre.

LE MOIS GIBOYEUX OU LA CHASSE.

Voici les beaux jours du gourmand, le temps des bons repas, le printemps de la cuisine; les fruits sont mûrs, la viande est faite, la volaille est grasse, le gibier surtout, le gibier pullule dans les champs!

Rassemblez-vous, compagnons de Méléâgre; armez vos pieds de peau de buffle, vos mains d'une flèche meurtrière; courez au milieu des forêts dépister le cerf timide et le sanglier courageux! Déjà les chiens d'Acteon vous appellent par leurs aboiemens prolongés; déjà les nymphes de Diane ont devancé vos pas au rendez-vous de chasse. Le carquois sur l'épaule et l'arc déjà tendu, elles accusent votre lenteur, et vous montrent d'un air triomphant, l'une un lièvre pendu sur son sein haletant, l'autre un faon ensanglanté, traînant la flèche homicide partie d'une main délicate; celle-ci un tendre perdreau, dont l'aile pendante et la démarche boiteuse attestent l'adresse de sa belle ennemie; celle-là deux grives déjà plumées, que ses doigts appétissans disposent en papillotes de feuilles de figuier. Un

déjeûner se prépare. La troupe joyeuse a rapporté de sa première incursion une ample provision de mets délicats et d'appétit. Asseyons-nous, mes amis, sur ces gerbes dorées, au pied de cet arbre dont le rare feuillage laisse apercevoir les poires jaunissantes. Chasseurs et chasseresses, pressez-vous autour de ce pâté, monument glorieux de vos courses de la veille; que Bacchus mêle un peu de liberté à ce repas champêtre, et que la tasse purpurine vole de bouche en bouche des lèvres d'Aglaé aux lèvres d'Adonis.

Quel festin! que ces mets sont succulens quand l'exercice, l'amour et la joie les assaisonnent, et qu'on a soi-même atteint la proie savoureuse qui doit épuiser l'art du pâtissier et du rôtisseur!

La chasse, cette passion des héros, des sages et des belles, n'a pour mobile et pour but que le plaisir de manger. C'est le besoin qui rend chasseur le Tartare vagabond et le Caffre sauvage; c'est pour manger du gibier que les rois, les bergers et les nymphes passent les jours entiers à la chasse. Les demi-dieux dédaignent l'ambroisie pour un chevreuil faisandé que la fatigue rend délicieux. L'exercice pris dans les bois et parmi les broussailles anoblit l'appétit en redoublant sa dose. Il n'est pas un seigneur, pas un gentillâtre qui ne tienne à ses droits de chasse autant qu'à ses titres de noblesse. Il est beau, il est grand de courir le cerf et le lièvre, car le cerf et le lièvre ne sont pas des mets vulgaires, et le palais qui s'en régale est presque un palais royal.

En vain vous refusez d'en convenir, détracteurs mal-

heureux, assez disgraciés de la nature pour ne pas sentir le prix d'un bon dîner. Inhabile à tous les plaisirs, quiconque n'est pas gourmand n'est propre ni à la chasse, ni à l'amour; et l'homme sobre est réduit à rougir devant tous ceux qu'un tel stimulant élève au-dessus de l'humanité.

Les fâcheux qui regrettent de voir le beau sexe s'asseoir à notre table, trouveront sans doute que la chasse est aussi peu faite pour la beauté faible et délicate que la gourmandise; mais ils ne peuvent pas ignorer que si Vénus s'enflamma pour un mortel, ce mortel était un chasseur, et que l'un des tableaux les plus ravissans composés par les poètes, est celui des nymphes de Diane poursuivant une biche au travers des forêts.

Alors la beauté se faisait gloire de s'associer aux gourmands, et les héros ne dédaignaient pas d'apprêter de leurs mains le produit de leur chasse. Le plus souvent un prince, loin de

Laisser le sceptre aux mains ou d'un maire ou d'un comte,

se réservait le soin de pourvoir sa cuisine; et la princesse illustre dont s'honorait sa couche était sa cuisinière et le meilleur convive de sa table (1).

Cet heureux temps reviendra, quelque effort que lui

(1) « Je me suis aperçue, disait la reine Frédégonde, qu'on a volé dans nos celliers plusieurs jambons.» Une bourgeoise aujourd'hui éclaterait de rire en apprenant qu'une reine allait dans ses celliers, et savait le compte de ses jambons.

oppose la corruption du siècle : l'Amour et la Gourmandise ont encore des autels communs, et les portes de l'abstinence ne prévaudront point contre eux. Vénus et Comus ont fait une alliance durable; leurs enfans sont unis par des nœuds indissolubles. Tant que le monde existera les Gourmands et les Belles, liés par un même intérêt, épuiseront la coupe du plaisir et du vin.

Le mois de septembre est celui où commencent les réunions gourmandes : déjà l'on revient à la ville. Toutes les productions animales et végétales, devenues abondantes, provoquent à la joie des festins.

Tous les fruits sont mûrs. Parmi la volaille on distingue le dindonneau, le caneton de Rouen et le pigeon de volée.

Le premier des mois en *r* signale le retour des huîtres; la marée vient avec elles; la halle est habitée par *la raie, le tyr, le flet, la moule, le merlan, la sole, la morue, le saumon, l'esturgeon, le carlet, l'éperlan, le turbot, la crevette, la vive, la langouste, le homard, la sardine fraîche, l'anchois, le thon mariné, etc.* Toutes ces paisibles créatures exotiques se rangent en ordre les unes près des autres, et souffrent, sans jalousie, à leurs côtés, le *brochet* et la *carpe* sédentaires, venus des étangs voisins; et cet amas des habitans de la mer et de nos rivières semble retracer à l'œil du gourmand la pêche miraculeuse.

Mais c'est le gibier qui fait la gloire du mois de septembre. Le lièvre et le lapin de garenne font abandonner les boucheries; jusque sur les tables bourgeoises le che-

vreuil prodigue ses filets. Le faon, le marcassin, la hure de sanglier ornent les tables les plus somptueuses. La caille rouge et grise, la perdrix, l'ortolan le disputent à la poularde, qui va bientôt recevoir, avec la truffe de Périgord, de nouveaux titres à l'amour des Gourmands.

La bécassine revient en septembre visiter nos climats; on l'accueille dès le débotté à coups de fusil; et, bien qu'elle soit loin de posséder le délicieux fumet, les principes de succulence et de volatilité qui font de madame sa mère le plus distingué des rôtis, elle fait son entrée sur nos tables au milieu des transports de joie, et l'on s'empresse de lui rendre des honneurs.

De leur côté, les grives dont le raisin est le père nourricier, sont parvenues à leur plus haut degré de perfection. Comme tous les ivrognes, ce gibier est plein de délicatesse et de bonnes qualités. GASTERMANN.

Du Sanglier et du Marcassin.

Nous avons en d'autres temps parlé du cochon ordinaire ou domestique (que les naturalistes appellent *verrat*); nous allons profiter de la saison pour parler du cochon sauvage et de son enfant, le *sanglier* et le *marcassin*.

Le sanglier, dit Valmont de Bomare, ne diffère, à l'extérieur, du cochon domestique qu'en ce qu'il a les défenses plus grandes et plus tranchantes; le *boutoir* (le groin) plus fort, et la tête, ou hure, plus longue:

il est couvert, comme le cochon, de soies dures et pliantes; mais il a de plus un poil toujours noir, doux et frisé à peu près comme de la laine.

Quand un sanglier n'est âgé que de six mois on l'appelle *marcassin;* alors il a des couleurs qu'il perd dans la suite : c'est ce que l'on appelle la *livrée.* Cette *livrée,* qui est marquée sur le fœtus dès qu'il a du poil, forme des bandes qui s'étendent le long du corps, depuis la tête jusqu'à la queue, et qui sont alternativement fauve-clair et de couleur mêlée de fauve et de brun; celle qui se trouve sur le garrot et le long du dos est noirâtre : il a sur le reste de la robe un mélange de blanc, de fauve et de brun.

En termes de chasse, le *marcassin,* ou jeune sanglier, lorsqu'il a passé six mois d'âge jusqu'à un an, prend le nom de *bête rousse :* à un an il devient *bête de compagnie;* on donne le nom de *ragot* au mâle entre deux ou trois ans. A trois ans faits il est *sanglier;* à quatre ans on le nomme *quartan* ou *quartanier;* à cinq ans *grand sanglier;* enfin, à six ans, *grand vieux sanglier.*

Il est important de bien connaître le *sanglier* lorsqu'on veut le chasser, et c'est pourquoi nous entrons dans de si grands détails. Il est surtout essentiel de bien distinguer le jeune du vieux, le mâle de la femelle, appelée *laie.* On les juge, ajoute encore M. de Bomare, par les *traces,* les *boutis,* le *fouil* et la *bauge.*

La *bête de compagnie* mâle a plus de pied devant que derrière, et porte toujours la trace de derrière dans

celle de devant, un peu à côté et en dehors; ses pinces sont grosses et ses côtés tranchans; il donne de ses gardes à terre : à son *tiers-an* les pinces sont plus grosses et plus rondes; ses gardes sont plus élargies. La même bête femelle a les pinces pointues; elle met la trace de derrière en dedans de celle de devant; ses gardes sont serrées.

Les *quartaniers* et autres *vieux sangliers* ont les traces grandes et larges, les tranchans du côté de la pince usés.

La quête du sanglier se fait en hiver dans les forêts les plus garnies d'épines, et c'est aux mois de juillet, août et septembre que les sangliers abandonnent les grands forts pour se retirer aux pointes des forêts du côté où sont les blés et les fruits. En octobre et novembre ils se retirent dans les hautes futaies et dans les taillis, où ils se nourrissent de faine, de gland et de noisette : ils sont à craindre dans cette saison; c'est-à-dire le *ragot*, le sanglier à son *tiers-an*, et le *quartanier*. En décembre on revoit des sangliers partout, parce que c'est le temps du rut : ils sont alors d'une puanteur insupportable qui rebute les vieux limiers.

On chasse le sanglier à force ouverte avec des chiens, ou bien on le tue par surprise pendant la nuit au clair de la lune; mais les chasseurs n'ignorent pas que le sanglier voit, entend et sent de fort loin, et qu'ils sont obligés, pour le surprendre, de l'attendre en silence, et de se placer au-dessous du vent pour dérober à son odorat les émanations qui le frappent de loin, et toujours assez vivement pour lui faire sur-le-champ rebrousser chemin.

Un jeune sanglier de trois ans est difficile à forcer; pour mieux faire face aux chiens, il s'accule contre un arbre, et en tue ou en éventre plusieurs. Pour attaquer ces animaux, il faut se placer dans le meilleur poste, être à cheval, et armé d'un fusil chargé à balles, et à deux coups, pour plus grande sûreté. Il n'y a personne qui ose demeurer à pied sans fusil, parce que le sanglier accourt au bruit et à la voix des personnes, et fait de cruelles blessures.

Aussitôt que le sanglier est tué, les chasseurs doivent avoir grand soin de le *chaponner;* c'est-à-dire de lui couper les *suites*, dont l'odeur est si forte, que si l'on passe seulement cinq ou six heures sans faire cette opération, toute la chair en est infecte, et rebute même les limiers.

Au reste, il n'y a que la hure qui soit bonne dans un *sanglier*, au lieu que toute la chair du *marcassin* est délicate, et même assez fine; mais elle n'est bonne que rôtie. C. L. C.

A Bacchus conquérant de l'Inde.

Illa dies hæc est, quâ te celebrare poetæ
Si modo non fallunt tempora, Bacche, solent.
Ovid. Trist., liv. 5, élég. 3.

Le dieu de la vendange fut un héros puissant, un sage vénérable, un intrépide chevalier errant; rival d'Hercule et de Thésée, il terrassa les monstres et apprivoisa les tigres; législateur du monde, il promulgua du haut

du tonneau de Silène les lois les plus anciennes et les plus respectées ; consolateur des belles et réparateur des torts, il effaça l'injure faite aux charmes d'Ariane. Un de nos convives fut l'historiographe de ce dernier genre d'exploits :

Au fond d'un bois
Ariane aux abois
Pleure la perte de Thésée ;
Bacchus accourt
Avec toute sa cour ;
Soudain la belle est appaisée :
Le dieu lui fait d'abord
L'offre d'un rouge bord ;
A ses instances elle cède :
Séduite par ce jus divin,
Bientôt à l'ivresse du vin
L'ivresse de l'amour succède. (1)

Bacchus planta la vigne où nous allons prendre le thé ; quelle honteuse comparaison pour ses indignes successeurs ! nous allons chercher de l'or où il naturalisa le bonheur. Hélas ! il n'y a plus de raisin aux bords du Gange ! cette patrie des arts et du plaisir est devenue presque barbare depuis qu'on a négligé d'y faire fermenter le jus conservateur et réparateur : où régnaient la joie et la bonne intelligence on se dispute à coups de canon des perles, des épices, et le berceau du genre humain est devenu son tombeau.

(1) Ce couplet fait partie d'une jolie chanson de M. Francis. Nous la placerons au mois d'octobre.

Sans le poivre et la muscade, qui irritent la soif et l'appétit de l'Amour, l'Inde serait une terre tout-à-fait maudite.

Voyez comme notre conquérant faisait la guerre : il combattait la coupe à la main; de sa coupe découlait la persuasion en mousse pétillante; sa marche était une pompe triomphale; ses soldats, couronnés de lierre, versaient du vin aux vaincus; et les Bacchantes, sous les ordres d'Erigone, achevaient d'enivrer par un seul regard tous ceux qui osaient résister à la vertu du thyrse.

Le fils légitime de Jupiter et de Sémélé montra le chemin à cet autre enfant équivoque de son père, qui fit tant de bruit en Asie, et qui, voulant imiter les hauts faits de son aîné, passait les nuits dans les festins bachiques; mais Alexandre, moins dieu que son frère, succomba sous le faix d'une coupe aux larges flancs que son audace, plus grande que sa soif, osa tenter de boire d'un seul trait : s'il l'eût achevée, sa gloire était parfaite, et sans doute un autre Bacchus, inspiré par le vin, aurait rendu la paix à l'univers. Tout le monde sait que Bacchus peut plus qu'Apollon, que Mars et que Minerve; c'est ce que n'ont cessé de répéter les poètes dans toutes les langues qui se parlent en vers (1).

(1) Voyez entre autres le poëme en trois chants d'*Obsopœus*, sur l'art de boire; si les vers n'en sont pas sublimes, les pensées n'en sont pas moins admirables :

Pluribus exhausto crescit sapientia vino;
Fitque Solon subitò, qui fuit antè Midas...
Bacche, pater vatum, dulcissime Bacche deorum!... etc.

Nous ne rappelons les exploits et la gloire de Bacchus que pour tâcher de ranimer parmi nos contemporains un devoir qu'ils négligent et un usage qui s'éteint. Nos ancêtres buvaient mieux que nous, et valaient certes davantage. On allait autrefois chercher la sagesse aux Indes : que nos philosophes voyagent; ne seront-ils pas effrayés du sort des Indiens ? Quand ils désapprirent à boire ils cessèrent d'être heureux.

Le mois de septembre est celui de la vendange, et il convient de le consacrer à Bacchus. A Rome les autres dieux lui rendaient alors eux-mêmes des honneurs : à la fête des *Méditrinales* le prêtre de Mars buvait du vin nouveau pour la première fois, en prononçant ces mots sacramentels :

Novo veteri morbo medeor.

Le mois de septembre est le temps du plaisir et de la bonne chère; c'est le carnaval de la belle saison : la terre est alors une habitation céleste; les festins peuvent se faire sous l'ombrage, au milieu des richesses de la nature; le nectar coule et se dore aux rayons du soleil; les émanations de la cuve qui fermente se mêlent au parfum des fleurs d'automne; des Hébé villageoises versent, au bruit des chansons, le vin clarifié. Quand on rit, qu'on s'embrasse, et qu'on est dans l'ivresse, que reste-t-il à envier aux dieux ?...

GASTERMANN.

DU LIÈVRE ET DU LEVREAU.

Un civet de lièvre, un pâté de lièvre, un train de

lièvre sont toujours marqués en lettres *italiques* sur la carte d'un restaurateur habile.

Le premier pâté qui se mangea fut composé de la chair d'un lièvre; et cet aimable anachorète des champs, compté depuis long-temps parmi les mets les plus exquis, continue toujours à faire les délices des vrais gourmands, malgré l'opinion défavorable que quelques savans en *us*, et non en *os*, ont répandue sur son compte.

Le lièvre fait en quelque sorte partie nécessaire d'un repas donné en automne, et nous plaçons un civet bien fait au même rang qu'une matelote.

Le LEVREAU ne diffère du lièvre que par un petit saillant qu'on sent à la première jointure, près de la patte du devant. Sa jeunesse le rendant plus tendre que le lièvre, sa chair a encore plus que celle de ce dernier le mérite d'être d'une facile digestion; elle fournit d'ailleurs un aliment délicat, succulent, relevé par le fumet, qui est peut-être un principe utile et bienfaisant. Les estomacs accoutumés aux nourritures grossières s'en accommodent très-bien en la mangeant avec les assaisonnemens forts, tels que le vinaigre, le poivre, etc. : mais les personnes accoutumées à une nourriture légère doivent préférer cette viande rôtie.

Enfin un *lièvre* ou un *levreau* jeune, tendre, gras et bien nourri, que l'on aura surtout bien fatigué à la chasse, fera de tout temps une de nos plus grandes jouissances.

Cet animal, dont on fait des daubes et des pâtés excellens, se prête encore à une infinité de ragoûts, dont

le plus difficile à faire est le civet; nous allons en donner la recette.

CIVET DE LIÈVRE.

Voulez-vous fa re un civet de lièvre, prenez un lièvre (1), mais choisissez de préférence un bon lièvre des montagnes, (qui vaut infiniment mieux qu'un lièvre de la plaine) et lorsque vous l'aurez dépouillé et vidé, coupez-le par morceaux d'égale grosseur; mettez dans une casserole un morceau de beurre et de la farine en proportion; faites un roux, et lorsqu'il sera presque fini, jetez-y vingt-cinq à trente morceaux de petit lard; passez-les à petit feu pendant dix minutes; mettez-y votre lièvre ainsi que vous l'avez préparé, et faites-le revenir jusqu'à ce que la chair en soit bien ferme; mouillez alors votre civet avec du vin rouge et un peu de bouillon; ayez soin que votre ragoût soit baigné (c'est-à-dire que la viande nage dans la sauce); assaisonnez de très-peu de sel, à cause du petit lard, mettez poivre, trois clous de girofle, un bouquet garni de persil, ciboules, thym, une feuille de laurier, et quelques champignons si vous en avez. Lorsque votre civet sera aux trois quarts cuit, mettez y quelques petits oignons bien égaux et bien épluchés; (vous pouvez les passer dans du beurre, si vous voulez, comme pour une matelote). La sauce réduite et votre civet cuit, dégraissez-le; goûtez s'il est de bon goût; dressez-le en passant la sauce à l'étamine, si vous le jugez convenable, et servez bien chaud.

CIVET AU SANG.

Le civet au sang se fait de la même manière que ci-dessus; on observe

(1) Que de sens, que de raison, renferme la condition qui précède cette recette alimentaire! Si l'on n'avait qu'un lapin, on n'obtiendrait qu'une gibelotte. Cette formule devrait être, selon nous, le protocole obligé de toutes les actions importantes de la vie. Voulez-vous avoir une bonne cuisine? prenez un bon cuisinier; voulez-vous avoir du vin? prenez du raisin; avez-vous des calculs à faire? prenez un calculateur; et n'oubliez pas cette réflexion accablante de Figaro, repoussé d'un emploi auquel il était propre : *il fallait un calculateur, ce fut un danseur qui l'obtint*... Voulez-vous un civet de lièvre? Prenez un lièvre.

seulement de conserver tout le sang du lièvre. On le met dans la sauce avant de la vider ; on remue fortement jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude (car il ne faut pas la laisser bouillir) ; on la passe à l'étamine, ainsi que la première, et on la verse de même sur le ragoût, que l'on a également eu soin de dresser sur un plat.

Une chose essentielle en pareil cas, c'est de tenir le roux plus léger que dans le civet ordinaire, attendu que le sang lie assez la sauce par lui-même.

LEVREAU A LA BROCHE.

Aussitôt que votre levreau sera dépouillé et vidé, vous le ferez revenir sur un fourneau ardent ; et quand vous vous apercevrez que les chairs sont assez fermes pour que la lardoire puisse passer facilement, retirez-le de dessus le feu ; trempez ensuite le mou du foie dans son sang, et servez-vous en en guise d'éponge pour le colorer dans tout son extérieur ; piquez-le ensuite depuis le cou jusqu'au bout des cuisses, en observant cependant de laisser une distance d'environ un pouce entre les reins et ces dernières ; embrochez-le, et retirez-le de la broche après trois petits quarts-d'heure ; ce temps suffit (à un feu égal) pour sa cuisson.

La grande habitude est de servir avec le levreau rôti une sauce piquante, connue principalement dans le midi de la France sous le nom de *saupiquet*. Si vous voulez la faire, en voici la recette :

Pilez le foie à cru ; passez-le dans une casserole avec un petit morceau de beurre, quelques échalottes, (on met de l'ail dans le Midi), du persil, du thym, du laurier et environ une cuillerée à bouche de farine, qu'il faut faire revenir avec l'assaisonnement ; ajoutez deux verres de bouillon, un verre de vin blanc et un peu de vinaigre ; tournez constamment votre sauce jusqu'à ce qu'elle bouille ; mettez-y de sel une dose ordinaire, mais du poivre assez pour qu'il domine ; laissez-la réduire à moitié ; passez-la à l'étamine sans la fouler trop fort, et servez-la dans une saucière à côté du plat de rôt.

Il n'est pas utile de piquer toujours un levreau pour le mettre à la broche ; mais, dans le cas contraire, il faut au moins le couvrir de bardes depuis le cou jusqu'aux cuisses, afin d'humecter sa chair naturellement sèche.

G. et B.

DES PERDRIX.

On distingue trois classes de perdrix : les rouges, les blanches et les grises : les premières, d'un mérite supérieur aux deux autres, sont fort communes aux environs du Mans, dans le midi de la France, principalement aux environs de Brives, Périgueux, Cahors, et presque dans tout le Languedoc; la perdrix blanche se tient concentrée dans les Alpes et dans les Pyrénées, d'où elle ne sort que fort rarement, et à grands frais, pour venir figurer sur les tables de nos modernes Crésus; la perdrix grise est la plus abondante, et c'est celle qui avec sa sœur (la rouge) viennent plus communément garnir la carnassière du chasseur et la table des Gourmands, qui ont le bon esprit de préférer ce qui est essentiellement bon à ce qui n'a d'autre mérite que celui de la rareté.

La perdrix rouge habite plus volontiers les hauteurs, et la grise préfère la plaine : la première a un très-beau plumage et la chair d'un blanc jaune : la seconde a la chair d'un gris noir : elles ne doivent être mangées l'une et l'autre que quelques jours après avoir été tuées. En général la chair de cet oiseau est restaurante et fortifiante; elle produit un bon suc, convient à tous les tempéramens, et principalement aux personnes convalescentes.

Il est une foule de métamorphoses auxquelles la perdrix se prête : c'est avec des perdrix que l'on fait les succulens potages à la *reine*, aux *lentilles*, etc.; elles dominent et embaument les pâtés de Périgueux, monument éternel de gloire et d'admiration; on mange les perdrix

à la *braise*, à la *sauce de carpe*, aux *truffes*, à la *Saint-Laurent*, à la *maître Lucas*, à l'*espagnole*, etc., etc., une page d'etc... ; on les mange aux *choux*; et comme cette manière prévaut en ce moment, nous allons en mettre la recette sous les yeux de nos lecteurs.

PERDRIX AUX CHOUX.

Prenez trois vieilles perdrix; plumez-les et videz-les le plus proprement possible; flambez-les légèrement; piquez-les de moyens lardons; assaisonnez de sel, de thym pilé, d'épices, et troussez les pattes en dedans.

Mettez ensuite des bardes de lard dans le fond d'une casserole; placez-y vos perdrix avec une livre de petit lard, que vous aurez bien nettoyé et fait blanchir; joignez-y un moyen cervelas, et couvrez, si vous le voulez encore, vos perdrix de bardes de lard pareilles à celles que vous avez mises dessous; ajoutez deux carottes, deux oignons, un troisième piqué de trois clous de girofle et une feuille de laurier.

Après cela ayez des choux bien sains; (les choux de Milan sont les meilleurs) faites-les blanchir, pressez-les, et faites-en plusieurs paquets bien ficelés que vous placerez par dessus vos perdrix; mettez un peu de bouillon; couvrez le tout d'un papier beurré, et faites-le mijoter environ trois heures, feu dessus et dessous.

Au moment de servir égouttez vos perdrix, et dressez-les sur un plat; égouttez de même vos choux *en les pressant fortement*, et placez-les à l'entour des perdrix; coupez ensuite la livre de petit lard en morceaux: posez-les de distance en distance sur les choux, ainsi que le cervelas que vous couperez par petites tranches; mettez par-dessus tout cela une sauce à l'espagnole réduite, et servez. G. et B.

Octobre.

LE MOIS VINEUX, OU LES RAISINS.

Que le ciel garantisse et préserve d'orage
Les ceps de la Champagne et ceux de l'Hermitage !
Garde le clos Vougeot, celui de Chambertin
Des ardeurs de l'été, des fraîcheurs du matin !...

GASTRONOMIE, *ch.* 4.

Depuis Noé, Bacchus et autres buveurs contemporains, le vin est regardé comme le fruit le plus merveilleux de la culture et le don le plus précieux de la munificence céleste. Les plus grands poètes ont fait son éloge, à commencer par le premier de tous :

Laudibus arguitur vini vinosus Homerus.

HOR., *ép.* 19.

On ne tarit pas sur ses bienfaits et sur ses charmes : « Il donne du courage, produit la franchise et l'amitié, embellit l'espérance, chasse le souci, fait éclore les beaux arts, inspire l'éloquence et enfante la liberté (1). »

(1) *Quid non ebrietas designat? operta recludit ;*
Spes jubet esse ratas ; in prœlia trudit inertem ;
Sollicitis animis onus eximit ; addocet artes.
Fecundi calices quem non fecere disertum?
Contractâ quem non in paupertate solutum?

HOR., *ép.* 5.

Horace va plus loin; il prétend que quiconque ne sait pas boire n'a ni verve ni génie.

Nulla placere diu, nec vivere carmina possunt
Quæ scribuntur aquæ potoribus...

Ép. 19.

Buvons donc pour être aimables, et chantons Bacchus pour être bien inspirés! Empruntons la langue des poètes; c'est par des hymnes qu'il convient de célébrer nos mystères. Répétons les refrains joyeux du panégyriste du Falerne, et chantons soir et matin avec lui... *nunc est bibendum...*

Un érudit, dont l'esprit et la raison ne sont pas contestés, a fait un livre raisonnablement gros intitulé : *Éloge de l'Ivresse.*

M. de Sallengres a très-bien prouvé que le vin est ce qui a été donné de meilleur à l'homme; et quand nos lecteurs sauront combien c'est un remède puissant contre le chagrin, combien il donne de bonnes pensées, de beaux sentimens, de douces illusions, il n'en est aucun qui ne rougît de craindre de s'enivrer avec les sages, les philosophes, les poètes, les savans, les pères de l'église, les moines, les papes, les saints même, et tout ce que le soleil a vu de plus illustre.

Rien n'égale la logique pressante et l'éloquence foudroyante de l'auteur quand il réfute les objections honteuses ou ridicules des détracteurs de l'ivresse; c'est un torrent! c'est un tonnerre!

Une vérité qui ne trouvera point d'incrédules, c'est

que le culte de Bacchus a survécu à toutes les fêtes du paganisme; il compte encore autant de fidèles que l'Europe renferme de Gourmands : c'est y comprendre à peu près tous les chrétiens qui l'habitent.

Il n'est point de pays vignoble où les vendanges ne soient une sorte de solennité bruyante et joyeuse fort ressemblante aux bacchanales ; il ne se donne point de repas où les libations libérales n'arrosent l'autel et ne purifient le palais des convives. Nos pressoirs, nos celliers et nos caves sont les temples du dieu, et chaque quartier de vigne est un terrain consacré.

Il n'y a point de sage qui ne s'enivre une fois dans sa vie; le savant Hippocrate et le grave Caton sont d'accord sur ce point de physique et de morale : l'un conseillait l'ivresse quelquefois pour la santé, et l'autre exécutait ce précepte divin.

. . . . . Gallien, Avicène
Nous conseillent l'ivresse une fois par semaine.

GASTR.

Narratur et prisci Catonis
Sæpe mero caluisse virtus.

HOR., *ode* 21, *liv.* 3.

Nous ne ferons pas schisme dans cette douce croyance. L'obligation de boire est pour nous un article de foi; et, comme nous ne chérissons rien tant que nos devoirs, nous redoublons de zèle au signal des cymbales et du tambourin que frappe le thyrse des Bacchantes.

Couronnée de pampres verts, et les mains pleines de

raisins pourprés et dorés, la beauté la plus sévère est une Ariane que le vendangeur désarme et console à l'exemple du dieu qui l'inspire.

Quelle rigueur tint jamais contre la mousse pétillante du Champagne, et le bouquet parfumé du Constance ! mais

Quo me Bacche, rapis tui
Plenum?.....

LIV. 4, *ode* 25.

A cette grande époque où la cuve fermente, où les flots de nectar abreuvent le sein de la terre, tout vrai buveur doit suspendre son attention, et faire trève à ses plaisirs pour employer ses forces à recueillir les émanations les plus subtiles de la treille. Les mystères d'Evohé commandent le recueillement et la prudence; l'amour même ne doit se mêler qu'avec précaution à ses fêtes annuelles.

On fait l'amour dans tous les temps,
On ne fait du vin qu'en automne.

GASTERMANN.

Les Vendanges.

L'ÉTÉ s'écoule et fait place à l'automne. Le printemps nous promit de beaux jours et de plus solides richesses que ses fleurs, l'été nous donna ses ardeurs

et ses orages; l'automne seul acquitte les promesses du printemps, et répare les outrages de l'été. La feuille, desséchée par les feux de la canicule, est remplacée par la sève d'automne; c'est la saison des chasseurs, des convives, des amans, comme c'est celle qui met à couvert le produit des labeurs de ses sœurs. Remarquons même que c'est dans le mois où la terre, épuisée par ses dons, va goûter le repos, que depuis l'espiègle écolier jusqu'au grave interprète des lois de Thémis, tout dans la nature, par un concert unanime, a placé les vacances; il n'est aucun de nos lecteurs, même au front ombragé de cheveux blancs, qui, en lisant ce mot autrefois si fêté, *vacances,* ne sente encore palpiter son cœur d'*émoi* au doux souvenir de sa jeunesse, de ses exploits classiques, de ses succès de collége, et de son retour sous le toit paternel. Dans ce mois, dont la température se compose des ardeurs expirantes de l'été et de la fraîcheur avant-courrière de l'hiver, un goût plus épuré préside aux compositions du poète, du peintre et du musicien : on imagine au printemps, on médite en été, on exécute en automne pour corriger en hiver; et il est rare que l'épreuve de ces quatre influences n'assure pas le succès de l'auteur, qui les consulta tour à tour pour recevoir les diverses inspirations de ces divers temps de l'année. C'est dans le mois d'octobre qu'il appartient de célébrer les dons du vainqueur de l'*Indus*, et de chanter le dieu des vendanges au milieu des groupes réunis par son culte. Remplis ma coupe, Erigone, en pressant sous tes doigts rougissans cette grappe arra-

chée au pampre qui couronne ton front! Désertant le séjour de Cythère, Amour s'est fait vendangeur; et tandis que les Grâces, ses compagnes, que les nymphes du bocage remplissent leurs paniers des dépouilles de la vigne, l'enfant malin, aux ailes dorées, quitte sa légère écharpe, son carquois, et jusqu'à son bandeau, pour fouler le raisin bouillonnant dans la cuve. L'extrémité de ses ailes se teint de cette couleur vermeille, et c'est de ces plumes purpurines qu'il arme les flèches dont il blesse ces bergères qui, pendant les fêtes consacrées à Bacchus, boivent à longs traits le doux poison d'amour avec le jus de la treille.

D'autres rediront des hymnes à Bacchus, des chants au dieu d'amour; moi, dans un idiome plus vulgaire, je vais continuer de célébrer les bienfaits du patriarche qui, le premier, enrichit l'Orient de la culture de la vigne, et au conquérant qui, ne voulant que des sujets vaincus par ses largesses, faisait précéder de tonneaux ses armées, et ne combattait que ceux qui refusaient de lui prêter leur hommage en portant sa coupe à leurs lèvres. Heureux propagandiste d'un culte dont la morale fut fondée au bruit des flacons et des verres, dont les lois n'ont de règle que la soif des convives, et d'empire que sur un peuple d'adorateurs dévoués et fervens!

Une vapeur vineuse embaume les airs; parcourons les coteaux ouverts à la vendange : voyez ce groupe de corybantes agiter le thyrse, et s'animer à la conquête des richesses de la vigne dès l'aube du jour! Les cuves sont dressées, le pressoir est abreuvé; la vis grais-

sée roule dans ses écrous; des charrettes ont déposé à l'extrémité de chaque héritage les tonneaux que vont remplir les agiles vendangeuses. C'est bien ici le moment de dire avec le chantre immortel des Saisons :

« Jouissez, ô mortels, et par des cris de joie
» Rendez grâces au ciel des biens qu'il vous envoie;
» Que la danse et les chants, les jeux et les amours,
» Signalent à-la-fois les derniers des beaux jours! »

CHARLES SARTROUVILLE.

Les Vendanges parisiennes.

On vendange en septembre, dans les états méridionaux du Bacchus européen; mais pour une partie de la Bourgogne, de la Champagne et des rives rhénanes, le pressoir ne coule qu'en octobre. Le raisin pend encore aux ceps de Surène et du mont Valérien, et c'est le plus glorieux moment pour les vignes de la banlieue de Lutèce.

Rendons-nous, mes amis, au temple le plus prochain du dieu dont nous professons le culte; partout où le vin fume le plaisir nous attend; amenons nos amies, et n'oublions pas les flacons de l'Hermitage et de Volnay. Nous verrons faire du *Surène*, mais nous n'en boirons pas; l'amour se chargera de nous ôter la raison, et, mariant, par des libations de *vieux Bordeaux*, la Ga-

ronne au dieu de la Seine, peut-être inoculerons-nous le bon vin, comme la vaccine, à tous les crûs du canton. Dans l'espoir de ce miracle, qui a déjà été fait aux noces de Cana, buvons et réjouissons-nous; que nos festins durent autant que les vendanges; que les vendanges durent pour nous toute l'année. Une soif inextinguible, un appétit toujours renaissant sont des biens trop au-dessus des mortels; mais entre la coupe qui pétille et la nymphe qui la remplit le désir succède de près au plaisir; car de tous les humains c'est le buveur qui goûte le plus de la suprême félicité.

Qu'on cesse de nous débiter les lieux communs de la sobriété contre l'ivresse; que d'autorités respectables ne pourrions nous pas opposer à l'envie! mais qu'il nous suffise de citer ces dictons proverbiaux, la sagesse des nations et le produit de l'expérience : *Boire comme un templier, mener une vie de chanoine, être gras comme un moine, faire un repas de pape.*

Hé bien, favoris de Momus et d'Evohé, voulons-nous autre chose qu'imiter ces chevaliers valeureux, ces sages solitaires? Si nous mêlons un peu d'amourettes à leurs saintes habitudes, cela y gâte-t-il quelque chose? et ne faudrait-il pas être évidemment mal intentionné pour nous en faire un nouveau crime?

Celui-là fut maudit en naissant dont le front ne s'épanouit jamais à table, et dont les yeux ne s'animent point à la rencontre de deux beaux yeux.

Or, il ne s'agit pas ici de nous reprocher des excès; qui *use* s'expose nécessairement à *abuser* quelquefois :

l'excès est aussi dans la précaution et le scrupule, et qui craint d'abuser n'usera jamais de rien.

Non est res quâ erubescam, si die festo inter æquales largiore vino sim usus.

Ces paroles sont tirées de Tite-Live, liv. 40, chap. 14; elles servent à prouver que le peuple le plus sobre et le plus austère de l'antiquité était beaucoup moins chatouilleux que certains casuistes modernes pour qui la joie est un épouvantail, et la table un écueil.

CLYTOPHON.

Nous ne pouvons résister au désir de citer cet enivrant tableau de la vendange :

Déjà près de la vigne un grand peuple s'avance;
Il s'y déploie en ordre, et le travail commence;
Le vieillard que conduit l'espoir du vin nouveau,
Arrive le premier au penchant du coteau;
Déjà l'heureux Lindor et Lisette charmée
Tranchent au même ceps la grappe parfumée;
Ils chantent leurs amours et le Dieu des raisins;
Une troupe à ces chants répond des monts voisins;
Le bruyant tambourin, le fifre et la trompette,
Font entendre des airs que le vallon répète.
Le rire, les concerts, les cris du vendangeur
Fixent sur le coteau les regards du chasseur.
Mais le travail s'avance, et les grappes vermeilles
S'élèvent en monceaux dans de vastes corbeilles;
Colin, le corps penché sur ses genoux tremblans,
De la vigne au cellier les transporte à pas lents;

Une foule d'enfans autour de lui s'empresse,
Et l'annonce de loin par des cris d'allégresse.

. . . . . .

Mais je vois sur les monts tomber l'astre du jour;
Le peuple vendangeur médite son retour :
Il arrive, ô Bacchus, en chantant tes louanges;
Il danse autour du char qui porte les vendanges;
Ce char est couronné de fleurs et de rameaux,
Et la grappe en festons pend au front des taureaux.

SAINT-LAMBERT (*les Saisons*).

Arrivés au pressoir, du milieu de la foule
Un couple pétulant s'élance, écrase, foule;
Sous ses bonds redoublés, des grappes en monceaux
Le vin jaillit, écume, et coule en longs ruisseaux.
A ces ruisseaux pourprés enivrez-vous ensemble,
O vous tous que la soif près des cuves rassemble!
Creusez vos mains en coupe, et que sur vos habits
De vos mentons rians le vin coule en rubis :
D'un bachique repas couronnez la journée.
Les soucis, les travaux, les sueurs de l'année
Vous méritent assez ce bonheur d'un moment!

ROUCHER (*les Mois*).

TRINQUONS!

AIR : Bonjour et bonsoir, *ou* : Tarare Pompon. (N. 65 de la *Clé du Caveau*) (1)

Nous pouvons au dessert
Rimer malgré Minerve
Lorsque Bacchus nous sert
A former un concert;

(1) Recueil de musique contenant 2030 airs, troisième édition, qui se vend chez MM. Janet et Cotelle, rue Saint-Honoré, hôtel d'Aligre.

Ayons donc en réserve
Quelques bons vieux flacons,
Et pour nous mettre en verve
Trinquons!

Le *vin* servit Panard
Mieux que l'*eau* du Permesse;
Un chansonnier *canard*
N'aurait pas eu son art :
Bacchus donne sans cesse
Le courage aux Gascons,
Aux auteurs la richesse...
Trinquons!

Des Zéphirs caressans
Quand l'haleine légère
Vient ranimer nos sens
Et nos gazons naissans,
Pour fléchir la bergère
Qu'en vain nous attaquons,
Au bois sur la fougère
Trinquons!

Malgré Zéphir en pleurs,
Quand de longues journées
Sèchent par leurs chaleurs
Nos gosiers et nos fleurs,
Nos fleurs tombent fanées;
Nous qui les remarquons,
Pour fuir leurs destinées
Trinquons!

Forcés de nous rasseoir
Lorsqu'il tonne en automne,
Restons dans le pressoir
Du matin jusqu'au soir.
Pour oublier qu'il tonne,
En buveurs rubiconds,
Sur le cul d'une tonne
Trinquons!

Pendant nos longs hivers
Plus de jeux sur l'herbette;
Nos prés, nos gazons verts
De neige sont couverts:
La vigne qu'elle arrête
Languit sous ses flocons;
Mais... la vendange est faite;
Trinquons!

Profitons des instans;
Trinquons dans le bel âge;
Trinquons lorsque le Temps
Vient nous rendre impotens!
Et pour le grand voyage
Quand nous nous embarquons,
Gaîment sur le rivage
Trinquons!

M. Armand-Gouffé.

CHANSON A BOIRE.

AIR : Mon Père était pot, *ou* : Toujours de trinquer avec nous. (N. 655 et 55 de la 6e *du Caveau.*)

MANGEONS, mangeons est le refrain
D'une chanson que j'aime (1) :
Ce doux refrain m'a mis en train ;
Je veux chanter de même.
Plus nous y songeons,
Mangeons, oui, mangeons ;
C'est un titre à la gloire...
J'aime les bons mets,
J'aime à manger ; mais
J'aime encore mieux boire.

C'est dans le vin qu'est le plaisir,
Si l'on en croit l'histoire.
Grégoire, avant que de mourir,
Criait encore : *A boire !*
Et dans cet instant
Un buveur prétend
Que, jaloux de sa gloire,
Même après sa mort,
Il fit un effort,
Et but.... dans l'onde noire..

Sur la carte je vois souvent
La mer Adriatique,
La mer du Sud et du Levant,
Je vois la mer Baltique ;
Mais, de la gaîté
Toujours enchanté,

(1) Chanson de M. Armand-Gouffé.

J'évite la mer noire :
Puis en bon gourmet
La rouge me plait ;
Car c'est la mer à boire.

Voulez-vous bien faire l'amour ?
Videz vingt fois vos verres :
Voulez-vous rimer chaque jour ?
Buvez, buvez, mes frères :
Vraiment c'est en vain
Qu'on blâme le vin ;
Il donne de la gloire :
Un auteur souvent
Arrive en roulant
Au Temple de Mémoire.

Grisons le débile vieillard
Que le Temps inquiète ;
Grisons la prude, le cafard,
Et grisons la coquette ;
Grisons les enfans,
Grisons les mamans,
Les faiseurs de gazettes ;
Grisons les garçons,
Grisons les grisons,
Grisons jusqu'aux grisettes !

M. Brazier.

VERSE ENCOR !...

(N. 1240 de la *Clé du Caveau.*)

Verse encor,
Encor, encor, encor !...

Encor un rouge bord,
Dieu jouflu de la treille !...
Verse encor,
Encor, encor, encor !...
Par toi tout se réveille,
Et sans toi tout est mort.

Toi qui, déplorant
Les misères humaines,
Vas partout jurant
Et te désespérant,
Pourquoi fulminer?
Moi, pour guérir mes peines,
Au lieu de tonner
J'aime mieux entonner :
Verse encor, etc.

Si, toujours heureux,
Alcide a tant su faire
D'exploits amoureux
Et d'exploits valeureux,
C'est que, chaque fois
Qu'il partait pour la guerre,
Sa tonnante voix
Disait d'un ton grivois :
Verse encor, etc.

Amant qui, toujours
De soupirs et d'alarmes
Attristes le cours
De tes sottes amours,
Répands loin de moi
Tes longs torrens de larmes;

Nous avons, ma foi,
Bien assez d'eau sans toi...
Verse encor, etc.

A quoi bon ce gros,
Ce lourd dictionnaire,
Que, mal-à-propos,
Surchargent tant de mots?
N'eût-il pas suffi
Au bonheur de la terre,
D'en avoir un qui
Contînt ces seuls mots-ci :
Verse encor, etc.

Je tiens pour certain
Que notre premier homme
Eût, d'un tour de main,
Sauvé le genre humain,
Si ce bon Adam,
Mettant, au lieu de pomme,
Un broc sous sa dent,
Eût dit, en le vidant :
Verse encor, etc.

Pourquoi, Turcs damnés,
Par un décret céleste,
Êtes-vous tous nés
A rôtir condamnés?
C'est que, réduits tous
Au sorbet indigeste,
Aucun d'entre vous
Ne peut dire avec nous :
Verse encor, etc.

Du sort inhumain
Suivant l'arrêt sévère,
Puisque hélas! ta main,
Peut-être dès demain
Ne versera plus
Dans mon sein ni mon verre,
Bienfaisant Bacchus,
Ton ivresse et ton jus,
Verse encor,
Encor, encor, encor!...
Encor un rouge bord,
Dieu joufflu de la treille!...
Verse encor,
Encor, encor, encor!...
Par toi tout se réveille,
Et sans toi tout est mort. DÉSAUGIERS.

LE DÉLIRE BACHIQUE.

AIR: Mes chers amis (N. 388 de la *Clé du Caveau.*)

NARGUE de ceux
Qu'un Champagne mousseux
N'invite pas à la folie!
Le verre en main
Buvons jusqu'à demain;
Le vin fait naître la saillie.
Dans le sacré vallon,
Aux genoux d'Apollon
Je vois la tourbe subalterne:
Je ris de tous ces beaux esprits;
De Bacchus seul je suis épris,
Et devant lui je me prosterne.

S'il peut saisir
La coupe du plaisir,
L'amant s'enivre avec délice.
Dès le matin
Le jeune sacristain
Se grise en vidant un calice.
De l'hypocrène un coup
Étourdit tout à coup ;
L'on tombe, et Pégase détale.
Pour moi, l'on me fait boire en vain ;
Je sais, en nageant dans le vin,
Conserver la soif de Tantale.

Au fond d'un bois
Ariane aux abois
Pleure la perte de Thésée.
Bacchus accourt
Avec toute sa cour :
Soudain la belle est apaisée.
Le dieu lui fait d'abord
L'offre d'un rouge bord :
A ses instances elle cède;
Séduite par ce jus divin,
Bientôt à l'ivresse du vin
L'ivresse de l'amour succède.

Que Cupidon,
Sans carquois ni brandon,
Au milieu des vignes s'élance ;
D'un pampre vert
Que son front soit couvert ;
Qu'un thyrse lui serve de lance ;

Qu'assis sous un berceau,
Son arc fait d'un cerceau,
Et ses flèches des ceps d'automne,
Il ait pour temple un grand cellier,
Pour prêtre un joyeux sommellier,
Pour autel une large tonne!

M. Francis.

L'AMOUR ET LE VIN.

(N. 1215 de la *Clé du Caveau.*)

Folatrons, rions sans cesse;
Que le vin et la tendresse
Remplissent tous nos momens!
De myrte parons nos têtes,
Et ne composons nos fêtes
Que de buveurs et d'amans.

Quand je bois, l'âme ravie,
Je ne porte point d'envie
Aux trésors du plus grand roi:
Souvent j'ai vu sous la treille
Que Thémire et ma bouteille
Étaient encor trop pour moi.

S'il faut qu'à la sombre rive
Tôt ou tard chacun arrive,
Vivons exempts de chagrin,
Et que la parque inhumaine
Au tombeau ne nous entraîne
Qu'ivres d'amour et de vin.

Laujon.

LE VIN, L'AMOUR ET LA GAIETÉ,

ADRESSE AUX ÉPICURIENS.

Air de la première ronde du départ pour Saint-Malo (N. 54 de la *Clé du Caveau.*)

Amis, il est temps qu'on publie
Dans la ville et dans les faubourgs :
Sans Bacchus, l'Amour, la Folie,
On ne peut compter d'heureux jours ;
Pour vivre sans cesse en goguettes,
Que ce refrain soit répété :
Versons le vin, renversons les fillettes;
Vive la gaîté !
A leur santé !...

Bannissons toute inquiétude,
Et, laissant au sombre avenir
Le tableau de l'incertitude,
Déroulons celui du plaisir :
A flacons, beautés, chansonnettes
Jamais chagrin n'a résisté.
Versons le vin, etc.

Narguant la gloire et la richesse,
A nos désirs mettons un frein
Quand nous avons jeune maîtresse,
Vieux Bourgogne et piquant refrain :
Tonneaux, carquois et castagnettes
Donnent seuls la félicité.
Versons le vin, etc.

S'il est un censeur trop sévère
Contre nous et nos partisans,
Dans sa main placez un grand verre,

Qu'emplira fille de quinze ans ;
Entonnez chansons guillerettes ;
Bientôt il dira transporté :
Versons le vin, etc.

Un philosophe a dit aux hommes :
« Craindre la mort est un abus ;
» Elle n'est point tant que nous sommes ;
» Quand elle est nous ne sommes plus. »
Jusque là, vidant nos feuillettes,
Aimant, chantant en liberté,
Versons le vin, renversons les fillettes ;
Vive la gaîté !
A leur santé !....

C***

Un amphytrion qui se respecte, doit, en octobre, dire adieu à la campagne, et rouvrir les deux battans de la salle à manger. Les légumes, le fruit, la volaille, le gibier, permettent enfin des jouissances sans restriction. Chaque matin la Halle et la Vallée se garnissent de marchands et d'acheteurs ; il ne faut plus que de l'argent et de l'appétit pour faire bonne chère. Les poulets de grain sont gras ; l'Abailard de nos basses-cours présente au feu sa croupe arrondie ; le lièvre et le dindon atteignent l'âge viril. Le cuisinier aiguise ses couteaux, et son ardeur se rallume avec ses fourneaux.

Le lapin timide, le bruyant faisan, la tortueuse perdrix ont recours à mille ruses pour se soustraire à l'impitoyable chasseur ; et, tandis que de bien chers amis, tels que la caille, le becfigue, le râle de genêt nous quittent, nous voyons le langoureux ramier, la voyageuse

bécasse et le canard aventureux arriver du bout du monde, pour provoquer nos coups et notre appétit.

La viande de boucherie commence aussi à s'humaniser. Le bœuf a acquis une rotondité respectable; le mouton et le veau ne redoutent plus une consciencieuse appréciation. La marée, de son côté, se rassure de l'effroi que lui causait la chaleur; le pudibond merlan ose risquer son début et obtient un succès honorable et encourageant.

A Saint Luc, protecteur des Bœufs.

Vous connaissez tous, mes frères, et vous fêtez dans vos banquets l'*oiseau de saint Luc;* vous ne laisserez pas, sans un témoignage de notre reconnaissance, s'écouler le jour qui lui est consacré dans notre calendrier. La Saint-Luc répand sur tout le mois d'octobre un éclat de gastronomie qui le rend comparable aux époques les plus signalées de nos annales. Le grand saint que nous chômons n'a point voulu s'attribuer d'armoiries ambitieuses; on ne voit à ses côtés ni le lion, ni le tigre, ni l'aigle, ni le paon, ni l'oiseau de Minerve: c'est de l'animal le plus utile, le plus docile et le plus substantiel qu'il daigna anoblir l'image en l'adoptant pour emblême. Des chevaliers errans, des princes magnifiques auraient cru s'abaisser en ornant leur écu de la figure d'un bœuf; mais un saint évangéliste a su nous apprendre qu'il n'y a d'honorable que ce qui est utile, et de grand que ce qui est bon : il se souvenait que le bœuf ne partagea qu'avec l'âne, humble et serviable qua-

drupède, la gloire de réchauffer la crèche où naquit le Sauveur.

Si nous considérons les perfections nombreuses de cet incomparable animal, nous le jugerons bien digne de l'honneur qu'il acquit par cette adoption. C'est au bœuf, fidèle et puissant allié du laboureur, que nous devons de manger du pain et des petits pâtés; après nous avoir comblés de ses bienfaits pendant sa vie il devient bifteck, rosbiff et pot-au-feu; sa langue, ses côtes et son palais brillent sur les meilleures tables; il prend toutes les formes, se plie à tous les mélanges, et ne dédaigne ni les épices étrangères, ni l'oignon concitoyen, ni la patate souterraine. Sous le nom de *pièce de bœuf* il est encore, comme pendant sa vie, un sujet de dédain pour les délicats et les gens sobres; mais la *pièce de bœuf* n'en est pas moins le plat obligé du plus somptueux repas, et le mets le plus sain et le plus habituel du commun des gourmands.

La fête du *Bœuf gras* devrait se célébrer le jour de saint Luc en mémoire de l'illustration de sa race. Le mois d'octobre est l'époque du retour de toutes les viandes savoureuses; les boucheries, la halle et la vallée se remplissent. Veau de Rivière et de Pontoise; mouton de Pré-Salé, de Condé, de Carrouges et des Ardennes; volaille grasse du Mans, de la Flèche, de Caux; perdreaux rouges et gris; cailles, oiseaux et oisillons; poissons de mer et d'eau douce; légumes d'automne et fruits de toute sorte; quel digne cortège pour le roi des animaux succulens, pour l'oiseau de saint Luc, pour le bœuf, qui ne

le cède pas au cheval pendant sa vie, et qui le dispute au cochon après sa mort en utilité, en bonté, en docilité, en qualités de tous les genres ! GASTERMANN.

DU VEAU.

Si depuis des siècles l'usage d'arracher le jeune veau à sa mère, pour le livrer au boucher, ne prévalait en faveur de nos besoins, cet acte barbare pourrait être encore qualifié d'infanticide; mais il faut se faire une raison; et, comme on l'a déjà observé, si l'on réfléchissait toujours sur le sort des animaux, on finirait par n'en manger aucun. Au fait.

Les veaux de Pontoise, de Caen, de Rouen, les veaux de Normandie enfin, plus connus sous le nom de *veaux de rivière*, sont préférables à tous ceux que la France produit, attendu que dans ces contrées on les élève avec plus de soin, et que l'on observe plus scrupuleusement que partout ailleurs la loi qui défend de les immoler avant qu'ils aient atteint quarante jours.

Mais les veaux de Pontoise, que l'on élève ordinairement avec des œufs frais, de la crême et des biscuits, sont les plus recherchés; aussi est-il très-difficile d'en manger à Paris, quoique tous les restaurateurs aient contracté l'habitude de les porter sur leurs cartes.

Les métamorphoses que l'on fait subir à ce doux et timide animal sont innombrables. Nous allons nous borner aujourd'hui à en donner la recette suivante :

NOIX DE VEAU A LA BOURGEOISE.

Levez la noix bien entière, enveloppez-la dans une serviette, et battez-la avec un couperet; ayez du gros lard, tirez-en des lardons d'une moyenne grosseur, assaisonnez-les avec du sel bien fin, du poivre, des épices, du persil, de la ciboule, du thym et du laurier haché bien menu, et quand les lardons auront bien pris leur assaisonnement, piquez-en bien votre noix, en ayant soin qu'ils ne percent pas en dessus; assujettissez-la ensuite en la piquant avec une aiguille à brider et en l'entourant de ficelle, afin que les peaux qui l'enveloppent ne rebroussent pas, et qu'étant cuite elle se trouve bien couverte. Beurrez ensuite le fond d'une casserole, et placez-y la noix; mettez à l'entour deux carottes entières, quatre gros oignons, deux feuilles de laurier, et environ deux verres de bouillon; couvrez le tout d'un rond de papier beurré, et quand la sauce bouillira vous la retirerez et la laisserez cuire pendant deux heures *à un feu très-léger* dessus et dessous, en mettant de la cendre chaude et quelques charbons sur le couvercle de la casserole. Au moment de servir égouttez votre noix et débridez-la; faites réduire le fond à moitié après l'avoir bien dégraissé; mettez votre noix sur un plat avec les légumes; versez le fond dessus, et servez.

Vous pouvez mettre en place de fond soit une sauce à la glace, une sauce tomate, une purée d'oseille, de laitues ou de chicorée.

G. et B.

DU PERDREAU.

L'HISTOIRE des oiseaux fournit des exemples admirables de tendresse et d'instinct; mais chez les perdrix ces qualités éclatent autant dans leurs alarmes que dans les soins de leur paisible éducation; et, par l'attachement pour le lieu qui les a vu naître, et par l'amour qu'ils ont pour leurs tendres parens, on pourrait citer les *perdreaux* comme des modèles de piété filiale. A peine sont-ils éclos que, souvent encore couverts des débris de leur coquille, ils courent à la suite de leur mère et de leur père qui les appellent, les promènent, leur

montrent des chrysalides de fourmis, des insectes, des vermisseaux, en un mot la nourriture qui convient à leur premier âge, et leur apprennent à la chercher plus tard en grattant la terre, soit dans les prés, soit dans les champs.

Ces traits touchans de dévouement du père et de la mère pour la conservation de leurs enfans sont ordinairement payés de retour par le tendre attachement et la soumission de ces derniers, qui, aux moindres cris de l'un ou de l'autre, accourent, en agitant leurs ailes naissantes, se ranger autour d'eux, afin, dirait-on, de les soustraire à la vigilance de l'intrépide chasseur, qui, trop souvent au contraire appelé par ce *remue-ménage*, se rend coupable d'infanticide.

Le perdreau, abrégé des perfections alimentaires, est peut-être ce qu'on peut servir de plus tendre, de plus aimable et de plus innocent. Sa chair, à la fois agréable et saine, est un mets commun, il est vrai, mais il n'est point vulgaire. Le perdreau ne meurt que de la mort des héros; c'est au bruit de la foudre martiale que sa jeune ame s'envole; et le noble laboratoire du cuisinier, digne sépulture de toutes les victimes immolées à Diane, attend avec orgueil ses restes pour lui rendre les derniers honneurs.

On nomme *perdreaux* les petits dès qu'ils commencent à voler, c'est-à-dire à l'âge d'un mois ou six semaines; mais il est doublement imprudent de les tuer avant l'âge de trois ou quatre mois, époque où ils sont à leur grosseur ordinaire.

Les perdreaux naissans ont les pieds jaunes ; cette couleur blanchit peu à peu, et passe au gris, qui se rembrunit d'années en années. La première penne de l'aile peut aussi servir à indiquer l'âge des jeunes perdrix; car, même après la première mue, cette penne finit en pointe, et ce n'est qu'après la seconde qu'elle est arrondie à son extrémité : ainsi c'est un moyen de distinguer les perdrix de l'année, tant grises que rouges.

Par la raison que l'on préfère les perdrix rouges aux grises, quelques personnes conservent ce même goût pour les perdreaux ; mais nous trouvons plus de fumet dans les gris, surtout quand on les laisse faisander pendant quelques jours à l'air. Cet oiseau, encore jeune, a une chair si savoureuse et si saine, qu'on la préfère, surtout en automne, à celle de presque tous les autres oiseaux.

Le perdreau rôti, et assaisonné d'un jus de citron, est excellent : c'est la manière la plus usitée de le manger ; mais on le sert souvent en *salmi* et en *sauté de filets*, dont voici les recettes :

SALMI DE PERDREAUX.

Mettez quatre perdreaux à la broche ; laissez-les refroidir si vous en avez le temps ; levez-en les membres avec le plus grand soin, et placez-les dans une casserole ; concassez ensuite les débris de vos perdreaux, et jetez-les dans une autre casserole en y joignant six cuillères à dégraisser d'espagnole, quelques échalotes, une demi-feuille de laurier, un peu de thym, du persil, une forte pincée de gros poivre, fort peu de sel, un verre de vin blanc et autant de bon bouillon. Faites aller votre sauce à grand feu, et quand elle sera réduite à peu près à un tiers, passez-la à l'étamine sur les membres des perdreaux, et tenez le tout bien chaud.

sans cependant le laisser bouillir. Quelques minutes avant de servir dressez vos membres de perdreaux; placez dessus de petits croûtons; ajoutez un jus de citron, et servez.

Si vous n'avez pas d'espagnole, passez vos débris avec un peu de beurre et une pincée de farine, en y ajoutant quelques échalotes, une pincée de persil, sel, gros poivre, une feuille de laurier, un verre de vin blanc et deux de bouillon; lorsque cette sauce sera réduite à moitié, vous la passerez à l'étamine, de même que celle ci-dessus. Au moment de servir vous exprimerez également sur le tout un jus de citron tout entier, et servirez chaud.

SAUTÉ DE FILETS DE PERDREAUX.

Ayez cinq ou six perdreaux de même grosseur; levez-en les filets le plus correctement possible; parez-les, en ayant soin, pour plus grande perfection, d'en ôter la peau nerveuse. Mettez du beurre dans un sautoir ou dans un plat d'argent; placez-y vos filets en les assaisonnant de sel et de gros poivre; dix minutes avant de servir mettez-les sur un feu: quand ils seront roidis d'un côté retournez-les de l'autre, mais ne les laissez que très-peu de temps: penchez votre sautoir afin que le beurre se détache plus facilement des filets, et dressez-les ensuite en couronne sur votre plat, un croûton glacé entre chaque filet. Employez pour sauce une espagnole travaillée à l'essence de gibier; et si vous n'avez ni sauce, ni fumé, vous ferez attacher le jus que les filets auront jeté dans le sautoir. Quand le fond sera blond vous y verserez environ trois cuillerées de blond de veau ou d'excellent consommé; faites réduire le tout à moitié; finissez votre sauce avec un peu d'excellent beurre et un jus de citron; versez sur vos filets, et servez chaud. B. et C.

ADIEU PANIER, VENDANGES SONT FAITES,

VAUDEVILLE.

Air du vaudeville des Vendanges de Surène (N. 9 de la *Clé du Caveau*).

Pour être au ton de vos musettes
En vain je cherche de l'esprit.

Momus vous écoute, et me dit :
Adieu panier, (bis) *vendanges sont faites.*

L'amant au jardin d'amourettes
Vient dès que le printemps a lui,
Et quand l'époux vient après lui,
Adieu panier, (bis) *vendanges sont faites.*

Damis, sans faire de courbettes,
Par ses talens croit parvenir,
Il ne sait flatter ni mentir :
Adieu panier, (bis) *vendanges sont faites.*

Vous qui des avides coquettes
Cherchez à vous faire écouter,
Ces dames vous feront chanter...
Adieu panier, (bis) *vendanges sont faites.*

On change son or pour les traites
D'un banquier du quartier d'Antin :
A sa caisse on court un matin...
Adieu panier, (bis) *vendanges sont faites.*

Orphise, par l'art des toilettes,
Donne un relief à ses attraits ;
Mais quand vous les voyez de près,
Adieu panier, (bis) *vendanges sont faites.*

Aux tribunaux comme aux buvettes
Craignez le procureur Grippard ;
Quand il a passé quelque part,
Adieu panier, (bis) *vendanges sont faites.*

Nos mères, crainte de défaites,
D'un *panier* cernaient leur honneur ;

Fillette aujourd'hui n'a plus peur :
Adieu panier, (bis) *vendanges sont faites.*

Quand Elmire, avec ses lunettes,
Cherche encore un jeune galant,
L'Amour lui dit en s'envolant :
Adieu panier, (bis) *vendanges sont faites.*

Dans le pays des chansonnettes
Nous grapillons, pauvres rimeurs,
Après les joyeux *Vendangeurs :* (1)
Adieu panier, (bis) *vendanges sont faites.*

Je passe ma vie en goguette
Sans m'arrêter un seul instant ;
Je veux pouvoir dire en partant :
Adieu panier, (bis) *vendanges sont faites.*

Que Bacchus préside à nos fêtes !
Tarissons les vins les meilleurs ;
Faisons dire à nos successeurs :
Adieu panier, (bis) *vendanges sont faites.*

M. Moreau.

Novembre.

LE MOIS GRAS OU LA VOLAILLE.

Festo martini depromitur
amphora vini.

Vivent les vieux proverbes et vive saint Martin ! les uns forment un code de gourmandise, l'autre est le pro-

(1) L'un des plus jolis ouvrages de MM. Piis et Barré.

tecteur des gourmands; c'est le Comus des bons chrétiens de Paris et de sa banlieue : son nom éveille l'appétit des plus sobres; et l'on pourrait lui composer une litanie délicieuse des pâtés et des ragoûts qui se mangent en son honneur.

Pendant ce mois, les canards et les oies sauvages passent du nord au midi, et quelques balles heureuses font descendre ces aimables voyageurs sur nos tables, où leur fumet leur mérite l'accueil le plus distingué.

Le mois de novembre voit arriver les premiers harengs frais. Ce délicieux poisson, comme tout ce que la mode ou la rareté ne recommandent pas, est loin d'être apprécié à sa juste valeur. Doué des qualités les plus aimables, de la modestie la plus édifiante, le hareng ne fait pas parler de lui. Comme la violette il se cache, et n'est trahi que par son parfum; aussi l'accable-t-on de dédains, partage ordinaire du mérite sans prôneurs.

C'est dans le mois de novembre qu'on engraisse les porcs; c'est dans le mois de novembre que la saint Martin se chôme : un tel mois devrait être consacré, et l'on ne devrait s'y permettre œuvre de ses doigts, sinon pour porter jusqu'à ses lèvres le boire et le manger.

La fête de tous les Saints est la fête de tous les gourmands. Les vendanges sont faites, les fruits sont cueillis, le gibier abonde, la viande de boucherie est saine et grasse, la volaille est grosse et succulente; poulets, dindonneaux, canetons, pigeonneaux joignent à la fraîcheur de l'adolescence le fumet de la maturité.

Voici les jours de leur gloire et de leur trépas. Le

sacrificateur attend les victimes; la broche est préparée, les casseroles sont reluisantes et nettes, les tranches de lard sont proprement disposées sur la table de cuisine, la hache est sur le billot, le feu pétille, et la table est mise?

Dès le jour des Morts l'heure fatale sonne dans les basses-cours. Depuis les campagnes de Caux jusqu'aux frontières du Périgord; des bords féconds du Rhin, qu'illustrent les jambons de Mayence, jusqu'au rivage océanique qu'embellit Angoulême et ses galantines; le *sagittaire*, qui préside aux destinées de la volaille, perce de ses dards effilés et le poulet normand, et le chapon manseau, et le dindon orléanais, et le canard de Rouen, et la poularde de la Flèche. C'est un carnage universel! Toutes les tables sont des catafalques, où de pompeuses et joviales funérailles confondent, sur un même linceul, les habitans ailés venus de la Gascogne, ceux des bords de la Loire ou du Calvados, ou même de l'Égypte et des Indes.

Le jour qui suit la Toussaint est bien la fête des Morts pour toute l'espèce des volatiles domestiques; il semble que les vivans veulent immoler aux mânes, en sacrifice d'expiation, tout ce qui porte plume et jouit du bienfait de la vie civilisée. La proscription est générale, et la génération entière, éclose du mois de mai pour des destins plus prospères et de plus longs jours, est moissonnée avant que le soleil ait ramené le printemps. S'ils échappent au couteau meurtrier, c'est pour vivre sans gloire ou sans plaisir, poule obscure et stérile, ou chapon mutilé!

Saint-Martin est le précurseur de *Mardi-Gras;* les régals du mois de novembre disposent les jeûneurs à l'abstinence de l'Avent, comme ceux du mois de janvier préludent au carême. Le hérault a même quelque avantage sur le héros. On est déjà rassasié de bonne chère, et blasé sur les jouissances de la table, lorsque le Carnaval arrive avec toute sa pompe de Cocagne; au lieu que le jour de la Toussaint surprend les gourmands, pour ainsi dire à l'improviste, et leur fait éprouver des sensations nouvelles, dont l'été et le séjour de la campagne avaient sevré leurs palais. Cette époque partage l'année et les habitudes de la vie; elle annonce l'hiver et signale les dernières récoltes; elle proclame la fin des travaux, la fermeture des greniers, l'abondance des provisions; elle donne au propriétaire ses revenus, au paysan ses quittances, à la nature son repos; elle rappelle aux gourmands les respectables maximes de la Sagesse : *Buvez et mangez; vous n'avez plus rien de mieux à faire.*

L'inimitable auteur de l'Almanach des Gourmands, notre respectable confrère en gourmandise, a fait le panégyrique de cet animal, originaire de l'Inde, transplanté par les jésuites qui le reçurent pour prix de la foi qu'ils y allaient prêcher, et révéré depuis lors parmi nous (Gourmands fidèles et reconnaissans) comme un indigène et un compatriote (1).

(1) Nous consacrerons un article à cet oiseau à rougetrogne (dont les artistes du Maine travaillent l'éducation avec tant de supériorité), après nos dissertations sur ce mois.

Le mois de novembre, si favorable à la volaille fine, ne l'est pas moins aux chairs les plus vulgaires de nos champs et de nos basses-cours.

Le pigeon acquiert plus de goût et de solidité; le canard sauvage et domestique a plus de saveur et de suc : le premier, devenu plus gras et plus familier, se rend plus accessible au chasseur; le second sert à composer ces illustres pâtés de Toulouse, d'Auch, de Rouen, de Chartres et d'Amiens, dont la réputation s'étend au-delà des limites de l'empire français. Mais que parlé-je ici de pigeons, de canards et de pâtés provinciaux! n'avons-nous pas la perdrix rouge, noble et délicate habitante des guérets? Son espèce privilégiée a autant de supériorité sur la perdrix grise, que la perdrix grise en a elle-même sur les autres oiseaux indigènes. Tout reconnaît sa prééminence; ses titres de noblesse sont désignés par la couleur de ses jambes, comme autrefois celle de nos marquis l'était par des talons rouges.

Quand la perdrix rouge donne, la grise n'est plus qu'un régal populaire; et, il le faut avouer, ses qualités éminentes justifient cette préférence non moins que la beauté de son plumage.

La grise, belle de ses charmes villageois et de sa vertu un peu sauvage, est parfois admise aux mêmes tables que la perdrix rouge, et comblée des mêmes honneurs. C'est sa simplicité et sa délicatesse rustique qui lui valent cette bonne fortune. Elle aurait plus de prix si son embonpoint occupait une plus grande surface : auprès des grands c'est un grand tort que d'être petit.

La bécasse passe encore dans ce mois; on la guette sur tous les points de nos côtes occidentales. On en fait à Montreuil, département du Pas-de-Calais, des pâtés exquis et très-recherchés.

La sarcelle y supplée lorsque l'année est mauvaise. Cet oiseau aquatique, que nos sévères bénédictins avaient rangé dans la classe des poissons, a une chair très-savoureuse. J'ai vu des amateurs la préférer à la perdrix rouge; mais son goût a plutôt de l'affinité avec celui du canard sauvage quand sa chair est tendre et grasse. On lui trouvait, chez les chartreux et les moines d'une abstinence rigoureuse, le goût du turbot et de la truite saumonée.

Régal des humbles Gourmands, succulent, quoique vulgaire volatile, noble et glorieux libérateur de Rome, brillant rival du cygne, oiseau de saint Martin, paisible oison, ne crains pas que je t'oublie! Certains délicats te dédaignent; mais celui dont l'estomac ne saurait pas te digérer serait indigne du nom de Gourmand. Ta chair brune et juteuse est un mets un peu bourgeois, il est vrai; mais il n'en est pas moins estimable. Une oie jeune, grasse et tendre, est un des mangers les plus délicieux; et quand un peu d'exercice a excité l'appétit d'un amateur vigoureusement constitué, c'est peut-être ce qu'après la poularde on peut goûter de plus agréable et de plus savoureux. Une oie rôtie entre deux tranches de lard, et mollement étendue sur une litière de cresson, m'a toujours fait tressaillir de joie au retour de la chasse, ou lorsqu'aux fêtes de Bacchus les vendangeurs harassés regagnaient le toit nourricier.

Qui ne connaît les cuisses d'oie du Languedoc, et les pâtés de foies d'oie qui se fabriquent en Alsace?

Les bourgeois de Paris ont grandement raison d'immoler une oie à saint Martin; c'est un repas de famille, une victime populaire, un mets moins dispendieux et meilleur que les gibiers rares et faisandés dont on leur vend souvent le rebut. Pour moi, je ne prétends point dissimuler ma faiblesse, et taire mon penchant pour cet aimable plus qu'ingénieux animal; j'immolerai une oie trois jours avant la saint Martin; je mangerai ses ailes et ses aiguillettes au sortir de la broche, ses cuisses seront servies à la rémoulade, et son foie sera frit dans sa propre graisse. Mes amis viendront partager mon dîner bourgeois; nous y ajouterons quelques mets plus relevés; ils y apporteront leur bonne humeur et leur bon appétit. GASTERMANN.

A Saint Martin, Patron des Oies.

Bibere Martinus non sinit esse breve.

On lit dans le Dictionnaire des Grands Hommes, article *saint Martin*, que ce grand saint, recevant la coupe des mains de l'empereur Maxime à Trèves, a toujours été regardé comme le patron des buveurs : sa fête, placée immédiatement après la vendange, se célèbre, depuis le quatrième siècle, par des danses et des festins.

Cet illustre évêque, qui fut d'abord un guerrier gé-

néreux, naquit dans le royaume du *Tokai*, c'est-à-dire en Hongrie; il mourut à *Candes*, en Touraine, où le vin était le meilleur de France dans ce temps-là. Ce fut le 8 novembre, selon les uns, et le 11, selon les autres, de l'an 397, 398 ou 400, que ce malheur arriva : on venait de vider les cuves; les larmes des vendangeurs altérèrent la pureté du vin; et c'est depuis cet événement que le Bourgogne et le Bordeaux sont au premier rang des vins de France; car tant que saint Martin vécut, le meilleur fut dans son diocèse, et c'est encore à sa fête qu'on le boit.

Le mot *martiner* était autrefois synonyme de *boire largement* (1). La réputation et l'influence du saint étaient si universellement établies, qu'un poëte, repris par un critique *amer* d'une faute de quantité, se justifia d'avoir fait longue la syllabe *bi* dans *bibere*, par le vers que nous avons pris pour épigraphe dans un sens plus absolu et plus libéral.

Comme on ne boit pas sans manger, le patron des *buveurs* reçut aussi les *gourmands* sous sa protection; et, selon les auteurs que nous citons, une indigestion fut long-temps appelée le *mal Saint-Martin*. On se doute bien que le don des miracles ne lui fut pas accordé, pour que ses fidèles disciples n'en profitassent pas; et pourvu qu'on l'invoque avec ferveur, on peut tenir table, sans danger, toute une journée.

On est tenté de croire que la gourmandise, telle que

(1) On connaît cette chanson à boire, dont le refrain est : bon *Martinum*, bon *Martinus*.

nous la professons, est au nombre des vertus sociales, tant on compte d'austères cénobites, de graves prélats, de doctes philosophes et de saints vénérables qui l'ont pratiquée et honorée.

Qui croirait que le premier saint qu'on ait canonisé(1), qu'un prélat nourri de mortifications et de bonnes œuvres, que *Martin de Tours* fut l'un des pères avérés de la gastronomie, et l'un des patriarches que nous révérons?

Rien n'est plus vrai cependant; et, sans parler de la complaisance toute particulière avec laquelle il dépeint, dans ses relations, la pompe du festin que l'empereur lui donna; sans entrer dans le détail un peu prolixe des mets délicieux, des ustensiles de table, des cérémonies magnifiques qui l'enchantèrent, nous pouvons citer sa fête comme une époque de jubilation, et surtout de bonne chère.

Il faut avouer que les circonstances sont bien pour quelque chose dans cette solennité; en quel autre temps voit-on de plus grosses poulardes, des dindons plus gras, des perdreaux, des levrauts, des lapereaux, des pigeonneaux plus beaux? Quand mange-t-on des canards plus savoureux, des mauviettes, des grives et des oies plus tendres, des oies surtout, le mets le plus universel, le plus populaire, le plus recommandable de la fête?

(1) C'est saint Martin qui fut le premier saint béatifié par l'église romaine : ainsi, l'on devrait commencer par lui la litanie des saints; il est le prince de la légende.

N'est-ce pas à la Saint-Martin que le bœuf, le veau et le mouton sont, au même degré, sains, nourrissans et agréables ? que les huîtres, les merlans, les saumons, les soles, les raies, et presque tous les poissons vivent et meurent de compagnie ? N'est-ce pas dans ce seul temps qu'on a tout à la fois des salades, des racines, des herbes et des fruits de toute espèce ? que les oranges, les citrons, les grenades et les truffes, les *truffes*, disons-nous ! s'identifient à toutes les sauces ? qu'on a des pommes et des poires, des noix qui irritent la soif, et des raisins qui l'apaisent ? N'est-ce pas surtout dans ce temps, cher aux gourmands, que le vin descend dans les caves, et que le nouveau, clarifié, commence à briller sur les tables ?

Il faut donc avouer que l'influence propice du mois de novembre serait éminemment gourmande, quand même saint Martin ne s'en serait pas mêlé; mais nous devons dire aussi à sa louange que ses bénédictions redoublent celles de la saison, et que son intervention puissante a des droits éternels à notre reconnaissance.

Autrefois le jeûne de l'*Avent* commençait le lendemain de la Saint-Martin, ce qui obligeait les dévots de se comporter alors comme au Mardi-Gras pour se préparer au jeûne. Le saint, touché des inconvéniens de cet usage, qui mettait la peine si près du plaisir, obtint de l'Église que l'Avent fût reculé d'une quinzaine de jours, et ne commençât que le dimanche : la fête demeura, avec tous ses accessoires, délivrée seulement des entraves qu'une conscience timorée mettait à l'appétit.

Autrefois encore la Saint-Martin n'arrivait qu'entourée de frimas par un temps nébuleux, et avant que le vin eût jeté sa gourme : le saint obtint du ciel que l'on pût manger des matelottes au vin nouveau, et que pour réjouir les convives le soleil tînt l'hiver en suspens, et donnât quelques jours de grâce, qui furent appelés l'*été de la Saint-Martin.*

Voilà des titres suffisans à l'adoration des gourmands. Quelqu'un d'entr'eux voudrait peut-être que le saint eût choisi pour son oiseau d'adoption un *faisan* plutôt qu'une *oie*; mais qu'en ceci surtout on admire et vénère l'intention paternelle de ce digne pasteur (1).

Ce n'est pas le mets particulier de quelques convives privilégiés qu'une table somptueuse et recherchée a rendus délicats et difficiles ; c'est un rôti de facile accès et d'un goût analogue aux appétits les plus nombreux, qu'il préféra par popularité et par bienfaisance.

Saint Martin fut le protecteur des pauvres et l'apôtre de la charité chrétienne. On sait que n'ayant rien à donner au Diable, qui mendiait, il coupa avec son sabre un coin de son manteau, ce qui attrapa le malin. Mais cet

(1) Selon quelques gourmands, l'oie est un rôti réputé plus rôturier encore que la dinde : vînt-elle en droiture d'Alençon, pesât-elle dix livres, et fût-elle aussi tendre que Zaïre, la vanité s'obstinerait à la repousser d'une table opulente ; c'est un préjugé, et un préjugé bien injuste que celui qui exclut les oies de tout repas ordonné par l'étiquette. Mais il faut convenir que ce préjugé n'est pas sans fondement. Il est si rare de rencontrer une oie tout-à-la-fois jeune, grasse et tendre, que l'on a pris le parti de les proscrire toutes. Les bonnes, comme c'est assez l'usage, pâtissent pour les méchantes, elles expient le tort de se trouver en mauvaise compagnie.

ennemi du genre humain fut encore mieux attrapé lorsque, présentant à notre saint une table abondamment servie, il le vit donner la préférence à l'*oie* sur les gibiers et les poissons les plus rares et les plus appétissans que le cuisinier infernal avait préparés de sa griffe.

Ne disputons pas des goûts; l'*oie* a sans doute des appas pour ceux qui l'aiment : ce noble animal, qui mérita non moins que Manlius le surnom de *Capitolinus*, est bien digne du suffrage honorable que lui donna notre évêque guerrier (1). Tout délicat et dédaigneux que soit votre goût, mes amis, je vous ai vus souvent de l'avis du prélat et de tous les gourmands de son ordre. Qu'on annonce seulement au milieu du repas les *oies* du frère Philippe... Mais quoi ! déjà toute votre gourmandise se concentre sur ce seul objet ! la dinde aux truffes et le pâté de perdrix sont à l'abandon ! les bouchées tombent de vos lèvres à moitié triturées ! Ah ! croyons fermement aux miracles de saint Martin ; mais ils sont plus grands que nous ne pouvons croire. Buvons, mangeons sans distraction, et gardons nos *oies* pour l'heure du souper : mieux nous aurons dîné et plus nous nous trouverons d'appétit pour croquer chacun la nôtre quand sonnera l'heure du berger.

GASTERMANN.

(1) On regarde l'oie comme un stupide animal, c'est à tort. L'oie est susceptible de vigilance, d'adresse et d'attachement. Les oies veillent la nuit à la garde de la maison, avec la même fidélité qu'un chien. Ce furent les oies qui sauvèrent le capitole. On en a vu tourner une broche comme un chien. Lacyde, disciple chéri d'Arcesilas, eut une oie qui l'avait pris tellement en amitié, qu'il en était suivi, nuit et jour, seul ou en public, comme d'un chien.

Des Grives, du Dindon, du Chapon et de la Poularde.

DES GRIVES.

On distingue plusieurs espèces de *grives*, mais toutes ont le bec et les pieds conformés comme les *merles:* elles se nourrissent des mêmes alimens que ces derniers, avec lesquels elles ont plusieurs rapports d'habitude, ce qui les fait considérer par les naturalistes comme oiseaux du même genre; car on est convenu tout bonnement d'appeler *grives* ceux d'entre ces oiseaux dont le plumage est plus ou moins varié de taches régulières, à peu près arrondies et distribuées sur un fond uniforme.

Les grives sont répandues dans les quatre parties du monde: on en connaît de plusieurs sortes; mais celles qui se plaisent dans nos climats sont les *vraines*, appelées communément *grosses grives de gui;* et les *petits tourds* ou les *petites grives de gui.*

C'est au commencement de l'automne que les grives quittent les parties septentrionales de l'Europe, où elles ont fait et élevé leurs petits : elles se réfugient principalement dans les bois et dans les bruyères de la Bretagne, qu'elles quittent vers la fin d'octobre pour se retirer sur les lisières, afin d'y chercher une nourriture plus abondante, et se répandre dans les diverses parties de la France, qu'elles quittent au printemps pour s'en retourner dans

leur climat favori : mais comme la pipée ou le plomb meurtrier du chasseur ne permettent pas à tous ces oiseaux de passage de s'en retourner chez eux, voici une bonne manière de manger ceux qui restent :

GRIVES AU GRATIN.

Ayez douze ou quinze grives bien fraîches ; après les avoir plumées, videz-les et flambez-les légèrement ; mettez-les ensuite dans une casserole avec un bon morceau de beurre, et faites-les revenir jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites ; ôtez-les de dessus le feu pour les égoutter. Prenez les foies de vos grives, auxquels vous joindrez deux ou trois autres foies de volaille ; pilez tous ces foies ensemble ; mêlez-les ensuite avec du godiveau bien fait ou une farce bien fine ; et assaisonnez le tout d'un peu de sel, de poivre et de muscade. Garnissez le fond d'un plat d'argent de la farce que vous venez de faire ; enterrez-y vos grives de manière à ce qu'on ne les voie presque pas ; couvrez-les de bardes de lard et d'un rond de papier beurré : mettez votre plat sur de la cendre chaude, le four de campagne par-dessus, et laissez cuire doucement pendant une demi-heure. Au moment de servir ôtez les bardes de lard, égouttez bien vos grives, et saucez-les avec une bonne italienne.

C. et B.

Du Dindon.

La plupart des bonnes découvertes, et principalement en gourmandise, sont dues aux moines. Si les Chartreux avaient fait partie de la propagande, il est probable qu'ils auraient découvert les premiers le poulet d'Inde, et qu'ils l'auraient classé parmi les poissons. Les Jésuites en ont fait un oiseau, et c'est à ce titre qu'il a été introduit en Europe. Néanmoins, quel que fût son passeport, il est probable qu'il aurait reçu le même accueil de nous.

Depuis le jour des noces de Charles IX (le 26 novembre 1570), époque où ils firent leur apparition sur nos tables, les dindons ont obtenu la préférence comme plats de roi.

C'est surtout dans cette saison, aux approches de la Saint-Martin, que le dindon reprend le rang distingué que le gibier lui avait momentanément enlevé, et qu'il figure, les flancs bourrés de truffes de Périgord, sur les tables les plus somptueuses.

Le dindon, naturalisé en France, ne perd rien de sa gloire; grand par sa taille, éblouissant par sa blancheur, tendre et savoureux pour le palais, il séduit à la fois tous les sens, les yeux, l'odorat, le toucher et le goût. Son nom sonore a même quelque chose d'harmonieux qui fait venir l'eau à la bouche.

Le dindon se sert en *daube* ou *braisé*, mais plus communément rôti; dans ce dernier cas, et afin de ménager les jouissances de ses convives, une maîtresse de maison doit avoir soin de ne leur servir que le blanc-manger, les aiguillettes, les ailes, les truffes, etc., et de recommander à l'une de ses filles de serrer les cuisses pour leur faire une petite entrée, soit à la rémolade, soit à la sauce Robert (1).

(1) « Dans les tables opulentes personne ne serre les cuisses; on les » mange; mais cependant il est d'usage qu'avant de les diviser celui qui » découpe en ait reçu l'ordre réitéré du maître ou de la maîtresse de la » maison. Les convives ne manquent pas, par politesse, de faire mine » de s'y opposer; mais au fond de leur âme ils sont bien aises qu'on ne » serre pas toujours les cuisses. »

(*Almanach des Gourmands.*)

Les dindons jeunes, c'est-à-dire les dindonneaux, doivent être mis de préférence à la broche. Quant aux *pères dindons*, on doit les réserver pour les daubes, attendu qu'ayant peu *d'esprit* il ne faut pas les exposer à le perdre dans la lèchefrite. Les pères, d'ailleurs, ont besoin de plus d'apprêt que les fils pour entraîner une société qui a beaucoup d'usage; et l'art du cuisinier rajeunissant comme celui du coiffeur habile, nous donnerons plus tard la recette du *dindon en daube*, dont on aurait abusé ce mois-ci pour les jeunes dindons.

DU CHAPON.

Pauvre infortuné ! toi qui vécus dans la retraite et dans la privation pour mourir un jour avec honneur: toi qui sans doute aurais préféré le plaisir à la gloire, et le bonheur à la sagesse, avant de te donner un coup de dent qui peut te refuser une larme?...

Mais, hélas! si tu vécus dans la continence, tu ne vécus pas dans l'abstinence; ton hermitage fut un port tranquille, ta vie ne fut ni agitée ni semée d'écueils, tu ne fus point en butte aux infidélités de tes maîtresses, tu fus choyé et nourri avec soin dans la paix et l'abondance, tu n'as donc rien à regretter, tu n'as pas besoin d'élégie !...

Tu n'as pas non plus besoin d'un grand appareil pour plaire; tu sors de ta solitude plein de qualités éminentes et de charmes appétissans. Fier de ton embonpoint, tu parais sur nos tables; et, sans avoir horreur de ton premier état, la beauté même presse ses lèvres de corail sur ta

peau rissolée... Enfin, comme tu fus sage pendant ta vie, tu n'as que des amis après ta mort. Toutefois cependant il te faut un peu de parure; tu ne peux pas te présenter en bonne compagnie avec la livrée de ton ancienne humiliation; il faut te bien dépouiller de tes plumes, te revêtir d'une triple couenne de lard, te farcir de truffes, colorer ton teint, mortifier et rôtir ta chair bien à point et à feu égal, te baigner dans ton jus, te... Confie-toi au cuisinier savant qui fit ta première toilette; mais dis-lui tout bas, s'il s'écartait des règles de l'art en voulant te mettre en ragoût, que les *gourmands du Rocher de Cancale* te préfèrent *au gros sel*, ou nonchalamment couché sur une litière de *riz*.

DE LA POULARDE.

Tout le monde sait que la poularde est la reine de la volaille, que sa graisse, abondante et savoureuse, sa chair fine, délicate et blanche, sont encore plus un miracle de l'art qu'un don de la nature. Il faut autant de soins et de science pour élever une poularde que pour faire l'éducation d'une princesse; mêmes précautions, mêmes égards, même délicatesse. L'on sait quel renom ont acquis les pays de *Caux*, du *Mans* et de la *Flèche*, qui savent le mieux les nourrir. La Flèche, célèbre autrefois par son collége (gouverné par les jésuites, puis par les bénédictins), est encore bien plus illustre par ses poulardes et ses chapons; cette dernière renommée a survécu à l'autre, et les poulardes de la Flèche

sont dans toutes les bouches lorsque son école est à peine dans la mémoire.

L'art d'engraisser une poularde forme l'un des chapitres les plus importans du savoir-vivre et des mœurs de la contrée. Une fille de basse-cour, qui aurait tout le talent de son état, trouverait plus d'adorateurs qu'une Phryné. L'on n'est pas encore bien certain de la prééminence des nymphes de Caux, de la Flèche ou du Mans dans cette utile fonction. Les premières sont plus adroites, les secondes plus exercées, les autres plus opiniâtres; toutes ont le droit de se disputer le mérite de fournir les meilleures volailles fines. Le prix sera long-temps indécis. Laissons donc trois villes rivales, comme celles qui prétendaient avoir donné le jour au grand Homère, s'animer d'une triple émulation; nos tables en seront plus ornées, et nous dégusterons toujours, sans jamais exciter de jalousie, les produits de leur noble industrie.

La poularde et le chapon, que l'on engraisse ordinairement avec de la farine d'orge et du lait, doivent être mangés dans l'âge de sept à huit mois; plus tard, leur chair est moins succulente. La poularde surtout perd beaucoup de sa saveur lorsqu'elle a atteint douze mois, époque à laquelle elle doit nécessairement avoir pondu. On reconnaît ces dernières en ce qu'elles ont le derrière un peu rouge et plus fendu que les autres.

On se convaincra sans peine combien il importe de savoir accommoder dignement un aussi friand morceau, qui se prête à fort peu de ragoûts sans perdre de son

mérite, et auquel on devrait se contenter de faire subir les mêmes apprêts qu'au chapon.

Voici cependant une recette pour les personnes qui voudront en faire usage; elle est également applicable au chapon.

POULARDE POÊLÉE.

Lorsque votre poularde est vidée, troussez-la en poule, flambez-la très-légèrement, et bridez-la; mettez ensuite des bardes de lard dans une casserole, placez-y votre poularde, couvrez-la de tranches de citron bien minces et d'autres bardes de lard; mouillez d'une cuillerée de bouillon bien gras; ajoutez une carotte, deux oignons et un petit bouquet garni; faites cuire à grand feu dessus et dessous pendant trois quarts d'heure au plus.

Vous pouvez servir sous votre poularde soit un consommé, soit un jus clair, un beurre d'écrevisse, une tomate ou un ragoût mêlé de crêtes et de rognons de coq. C., G. et B.

SAINT MARTIN,

CANTIQUE HISTORIQUE ET BACHIQUE.

AIR : Frère Pierre à la cuisine, *ou* du Vaudeville de Jean Monnet. (No 198 de la *Clé du Caveau.*)

A bien des gens, dans ce monde,
Saint Martin sert de patron;
Et sans compter à la ronde
Martin Sec, *Martin* Fréron.
Chez Cottin,
Chez Frontin,
Chez Rosine et chez Roxane,
On voit souvent plus d'un âne
Que l'on appelle Martin. (*ter*).

Se laissant un jour surprendre
Par Satan, qu'il n'aimait point,
Mon saint lui permit de prendre
La moitié d'un beau pourpoint ;
Du butin
Le lutin
Couvrit son corps effroyable ;
Mon tailleur, voilà le *Diable*
Qui m'habille en *saint Martin.*

Maxime, tyran sévère,
Fut désarmé dans son camp
Dès que *Martin* prit un verre,
Et vint le voir en trinquant.
Ce tin-tin
Argentin
Vaut la plus belle maxime ;
S'il renaissait un *Maxime*,
Je serais son *saint Martin.*

Puisque *saint Martin* sut boire,
A sa gloire il faut trinquer :
Trinquons, trinquons à sa gloire !
Le vin ne peut nous manquer.
Le Destin
Bien certain
Qu'on chanterait ses louanges,
Daigna placer les vendanges
Tout près de la *Saint-Martin.*

Qu'on prépare à la cuisine
Les plats, la broche et le four !

Que le voisin, la voisine
Se rassemblent tour-à-tour !
Et qu'enfin
Un festin,
Mouillé de vins délectables,
Brille sur toutes les tables
En l'honneur de *saint Martin.*

Faisons danser les volailles !
Faisons sauter les bouchons !
Tremblez, dindons ! tremblez cailles,
Saumons, canards et cochons !
Que lapin,
Turbotin,
Faisan, brochet, carpe et lièvre
Tremblent de la même fièvre
A l'aspect de *saint Martin.*

Ramenant l'usage antique,
Faisons, en joyeux lurons,
Retentir de ce cantique
Paris et ses environs.
De *Pantin*,
Dammartin,
De *Vaugirard* et du *Roule*
Qu'avec les buveurs il roule...
Jusqu'au *faubourg Saint-Martin.*

M. Armand-Gouffé.

Décembre.

LE MOIS ÉPICÉ, OU LES RÉVEILLONS,

LA SAINT-NICOLAS.

Adduxere sitim tempora...
HOR., liv. 4, ode 12.

LE temps des brouillards et la saison des frimas prescrivent aux Gourmands un régime particulier : il faut *boire sec* pour dissiper les influences malignes de la brume; il faut redoubler d'appétit pour roidir la fibre contre l'humidité pénétrante de l'atmosphère.

L'air vif excite la faim, la faim amène la soif, et, par une réaction habilement ménagée, on peut passer les jours ou plutôt les nuits d'hiver à table. Celui qui saurait disposer les estomacs de ses concitoyens à cette permanence admirable, aurait sans doute des titres précieux à leur reconnaissance et à la gloire.

L'instinct gourmand de toutes les nations civilisées travaille depuis long-temps à ce *grand œuvre;* et si l'on n'est pas encore parvenu à manger *perpétuellement*, du moins a-t-on réussi à exciter, à ranimer la gourmandise et à prolonger ses jouissances.

C'est au moment où la cuisine déploie toutes les richesses, où les greniers, les celliers, les garde-mangers abondent, débordent, regorgent, où le froid comprime nos

poumons et dessèche nos palais, qu'il convient d'aider la nature, de rappeler les vrais principes, et de répondre à l'appel de Bacchus.

Il n'est personne qui ignore, pour peu qu'elle ait d'érudition, que dans tous les siècles ce fut un grand mérite que de savoir boire; c'était une des vertus du grand Cyrus, une des qualités du roi Philippe et de son fils, un des talens d'Alcibiade.

Mais on doit bien présumer que ces libations ne se faisaient point sans manger ; elles ne se faisaient pas non plus en mangeant du miel, du lait ou des pommes : le plus chétif ivrogne, quand il entre au cabaret, a soin de se munir d'un cervelas à l'ail lardé d'épices. Les viandes fumées, telles que les jambons, les andouilles et les langues fourrées, sont fort propres à rallumer la soif et l'appétit. Celui qui sait adroitement entremêler les morceaux de sec et d'humide, peut, si bon lui semble, défier tous les potentats de l'Orient, et devenir tour-à-tour Alexandre, Alcide ou Cyrus.

Le vin donne du ressort à l'ame comme au corps, son ardeur fond les glaces et les neiges les plus endurcies ; sa chaleur, semblable à celle de la jeunesse, rallume le foyer du plaisir dans le vieillard caduque; sa fumée, moins chimérique que celle de la gloire, remplit la tête et l'estomac d'un bonheur réel et d'une volupté innocente : tous les trésors du Potosi ne payeraient pas ce qu'un buveur trouve au fond de son verre.

C'est donc une chose inappréciable que l'art de boire, puisqu'elle tient lieu de tout. Cependant un si grand

bien ne s'achète point au poids de l'or; c'est par d'autres jouissances qu'on parvient à celle-là; c'est en mangeant bien qu'on apprend à bien boire.

Mais tout art a ses règles; les excès seuls ne sont pas des prodiges : la méthode les fait ressortir, et l'ordre est nécessaire pour donner du prix à ce qui sort des bornes. Nous enseignons à *bien boire*, ce qui ne veut pas dire uniquement à *beaucoup boire*. Pour faire tête au vin le plus capiteux, pour envisager d'un œil intrépide et d'un gosier insatiable une tonne fumeuse, il ne suffit pas de farcir ses bouchées de poivre et de sel; il faut encore qu'un assaisonnement délicat chatouille l'estomac sans l'affecter, excite le palais sans l'offenser.

Les Indiens ont inventé le *carrick*, composé plus bizarre que savant, qui emporte la bouche sans la flatter, et qui irrite la soif plus qu'il n'invite au plaisir de boire.

On doit aux Provençaux le premier *saucisson*. Celui qui se fabrique à Aix jouit de la plus haute considération. On voit bien que l'inventeur de ce stimulant n'était pas seulement tourmenté du besoin de boire, et qu'il avait aussi un appétit à satisfaire; aussi a-t-il trouvé grand nombre d'imitateurs, ce qui suppose encore un plus grand nombre d'amateurs. Il n'est point de province où l'on ne sache faire des *saucissons*, et où ceux d'Aix soient inconnus.

Nous pourrions vanter encore les titillations épicées de l'andouillette, de la saucisse, du cervelas, etc.; mais, négligeant toutes les compositions subalternes de la charcuterie, nous nous contenterons de signaler ici la *langue*

fourrée; c'est la plus ancienne et la plus universelle des viandes fumées.

Depuis qu'Ésope l'a servie sur la table de son maître comme la chose la meilleure qui existât, elle n'a perdu aucun de ses avantages. La langue fourrée est le type des boudins, des hures, des fromages d'Italie, et de toutes les productions analogues. Mère de tant de glorieux enfans, elle est restée jeune, saine, et environnée de courtisans fidèles.

La langue se servait autrefois au souper; elle paraît communément à l'entremets à côté d'un flacon de Clos-Vougeot, dont elle fait trouver le contenu meilleur.

Il n'est aucun de nous qui n'ait observé religieusement les rites de la nuit de *Noël* et qui n'ait assisté aux *Réveillons* annuels, fêtes consacrées dès l'aurore de la chrétienté en l'honneur du bon vin, de la volaille, et principalement de la charcuterie : c'est là qu'on voit, proprement étendue sur un linge éblouissant de blancheur, la langue appétissante et vermeille provoquer par ses lardons les langues d'alentour, et quitter solennellement sa fourrure pour s'unir à ses amans avides et altérés. Le mystère se consomme à la troisième heure nocturne : de nombreuses libations trempent le sacrifice, et chaque fidèle s'enivre en sûreté de conscience.

Nous adoptons avec peine pour cette solennité une opinion différente de celle de notre cher confrère, M. G. D. L. R., qui préfère pour plat de milieu, dans un *réveillon*, une poularde au riz à une langue fourrée.

Nous pensons, au contraire, que la charcuterie doit dominer dans un *réveillon*, et que la langue fourrée, étant la reine des chairs cuites, doit y figurer comme *plat de milieu obligé.*

Nous soumettons, au surplus, notre avis à la science infaillible de notre érudit collègue, attendu que nous ne voulons point faire de schisme en gourmandise, et qu'il n'appartient qu'aux gens sobres de vivre en guerre et de disputer sur les principes et sur les causes ; nous n'avons qu'un autel pour les divinités de diverses espèces dont nous professons le culte : Comus, Momus, Vénus et Bacchus n'ont point d'étiquette dans notre temple, et la poule au riz de M. G. D. L. R. nous est assez chère pour que nous en mangions à la Saint-Martin, aux Rois, à Pâques tout comme au Réveillon de Noël.

La gourmandise n'est point exclusive, elle n'est point sujette aux influences des astres, et ne dépend point du caprice des saisons.

L'année vulgaire va finir; celle des Gourmands est à peine commencée. Le printemps de la gourmandise vient en automne, et son été est l'hiver, puisqu'en aucun temps on ne mange plus chaudement, on ne se voit plus fraternellement, on ne sert plus abondamment, on ne jouit plus libéralement.

Voici donc l'époque marquée dans nos annales pour retremper notre appétit. Les Réveillons de Noël donnent le signal d'un bout de la France à l'autre; tous les estomacs doivent se régénérer, tous les cœurs se réchauffer, tous les esprits se réjouir.

Boire et manger, rire et chanter, aimer et dormir, n'y a-t-il pas là de quoi faire chérir le temps des neiges, des brouillards, des gelées et de la pluie? Notre vin chasse la pituite, nos truffes raniment l'amour, nos couplets provoquent la gaîté, et tout cela nous procure des nuits paisibles et des jours plus sereins que ceux du mois de mai.

Écoutons et chantons avec notre collègue M. Francis :

RÉVEILLONS.

Air du vaudeville de madame Scarron. (N. 806 de la *Clé du Caveau.*)

Réveillons (*bis*) les chastes Pucelles,
Silène et Comus,
Et tous les enfans de Momus;
Réveillons (*bis*) l'Amour et les Belles ;
C'est assez dormir;
Minuit est l'heure du plaisir.

Banquets de la gourmandise
Établis par nos aïeux,
On rend hommage à l'église
Tout en sablant du vin vieux.
Vive un repas délectable
Pour mettre tout en bon train!
Tel se réveille à table
Qui dormait au lutrin.
Réveillons, etc.

Qui fonda ce saint usage
Si cher à tous les dévots?
Est-ce un prophète, est-ce un sage?

Est-ce un pape ? est-ce un héros ?
— Mon cher, tu bats la campagne :
Moi je sais qui le créa ;
C'est le roi de Cocagne,
Ou c'est Gargantua.
Réveillons, etc.

Mais qu'importe à notre gloire
D'en connaître ici l'auteur ;
Sachons manger, sachons boire ;
Nous vaudrons le fondateur.
Gais refrains, vive saillie...
Trinquons, chantons et trinquons ;
Réveillons la Folie
Au bruit de nos flacons.
Réveillons, etc.

Maint Zoïle cherche à mordre ;
Prévenons son appétit ;
Et, bien repu, c'est dans l'ordre,
De la table il passe au lit :
Craignons alors qu'on n'éveille
Cet émule de Midas ;
Au moins tant qu'il sommeille
Il ne nous juge pas.
Réveillons, etc.

Rêvant à de noires trames
Après des succès nouveaux,
Maint faiseur de mélodrames
Doit dormir sur des pavots :
Craignons que l'on ne réveille
Cet auteur à grand fracas ;

Au moins tant qu'il sommeille
Il ne nous endort pas.
Réveillons, etc.

Réveillons l'aimable muse
Si chère au joyeux Thespis;
Que sa gaîté nous amuse
Et ranime nos esprits!
Dans mon délire j'oublie
Qu'on ferait un vain effort
Pour réveiller Thalie,
Puisque Molière dort.
Réveillons, etc.

Avec le dernier mois de l'année se passent et s'accumulent les fêtes de la table : la *Saint-Nicolas*, si chère aux filles à marier, les réveillons de Noël, si vivement excités par les quatre-temps préparatoires et le vigile-jeûne; la Sainte-Barbe, tant honorée des sacristains et des marins, des buveurs et des sonneurs; la Saint François, Saint Nicaise, les Innocens, la Sainte-Adélaïde, la Sainte-Colombe, la Sainte-Luce, la Sainte-Victoire, qui rappelle aux Français de si doux souvenirs, sont autant d'époques signalées dans les fastes de la gloire, de l'amour et de l'appétit. Les jours dédiés aux patrones de nos belles sont plus fréquens en décembre que dans le reste de l'année, et tous sont célébrés par des libations et de succulentes offrandes.

Parmi tant de protecteurs nous n'éprouverions que l'embarras du choix, si saint Nicolas ne réunissait pas

au plus haut degré le double titre qu'exigent nos statuts. Celui qui procure des maris aux filles et des convives aux amphytrions; celui qui enivre les vieillards et instruit les jeunes gens, qui préside à la fois au lit et à la table, est éminemment l'un des premiers patriarches de notre ordre; aussi nous vouons-nous à lui d'aussi bon cœur que nos censeurs nous donnent au diable dans les accès de leurs mauvaises digestions. GASTERMANN.

Recettes alimentaires.

DES MAUVIETTES.

« VOICI ce que dit de cet oiseau M. Valmont de Bomare: Les *alouettes* sont des oiseaux qui parcourent l'Europe pendant l'été; elles préfèrent les terres élevées et sèches; elles sont alors fort maigres; mais en hiver elles descendent dans les plaines, où elles habitent en troupes nombreuses; elles sont alors bien dodues : telle est l'*alouette grasse* que l'on sert en hiver sur nos tables sous le nom de *mauviette;* c'est un mets de bon goût, fort délicat, et facile à digérer. Si l'on voit quelques personnes se plaindre de coliques d'estomac après en avoir mangé, cet effet n'est produit que par les petits os très-fins qu'elles ont avalés, et qui picotent les membranes de l'estomac. »

SAUTÉ DE MAUVIETTES EN CROUSTADE.

Prenez cinq douzaines de mauviettes; lorsqu'elles seront bien plumées ôtez-en seulement le gésier, et flambez-les très-légèrement; levez

en les filets, que vous arrangerez dans une sautoire, dans laquelle vous aurez mis du beurre clarifié; mettez ensuite un bon morceau de beurre dans une casserole avec toutes les carcasses de vos mauviettes; passez-les jusqu'à ce qu'elles soient presque cuites, et laissez-les là; lorsqu'elles seront froides vous les pilerez dans un mortier; passez avec un peu de beurre, cinq à six échalottes, une feuille de laurier, un peu de thym, deux clous de girofle; vous singerez tout cela bien légèrement, le mouillerez avec d'excellent vin blanc, et le laisserez bouillir pendant un quart-d'heure; joignez-y ensuite ce que vous avez pilé; faites seulement chauffer le tout ensemble en l'assaisonnant d'un peu de sel et de poivre; passez cette espèce de purée à l'étamine, mettez-la dans une casserole, voyez si elle est d'un bon goût, et mettez-la ensuite chauffer au bain-marie. Ayez des croûtons de pain d'un pouce et demi d'épaisseur; taillez-les en cœur, en lozange, en rond, ou de telle manière que vous jugerez convenable; faites-leur à chacun une incision à deux lignes du bord; passez-les au beurre, en observant qu'il soit de belle couleur; ôtez-en la mie: au moment de servir vous remplirez ces croûtons de la purée que vous aurez faite, et que vous aurez eu soin de tenir un peu liée; vous les arrangerez ensuite sur le plat autour des filets, que vous sauterez au même moment. (Cinq minutes suffisent pour les cuire.) Vous arroserez le tout du reste de votre purée, que vous aurez eu soin de rendre un peu plus liquide en y mettant une demi-cuillerée d'excellent consommé. Servez chaud. C. et B.

DINDON EN DAUBE.

Ayez un bon dindon; coupez-lui les pattes, et troussez les cuisses en dedans; et lorsque vous l'aurez bien épluché et bien flambé, bridez-le; ayez de gros lardons, assaisonnez-les de sel, poivre, des quatre épices et de fines herbes; piquez-en l'estomac et les cuisses; mettez ensuite des bardes de lard dans une brazière, étendez votre dindon par-dessus; ajoutez-y un jarret et un pied de veau, les pattes du dindon, cinq oignons, dont un piqué de trois clous de girofle, trois ou quatre carottes, deux feuilles de laurier, du thym, un bouquet de persil et de ciboules; placez sur votre dindon des bardes de lard parelles à celles que vous avez mises dessous; mouillez avec quatre cuillerées à pot de bon bouillon, et couvrez le tout d'un papier beurré; faites mijoter pendant cinq heures et demie; au bout de ce temps retirez votre bra-

zière du feu, mais n'en ôtez le dindon qu'une demi-heure après, afin qu'il ne se hâle pas; passez votre mouillement à travers une serviette fine, et faites-le réduire d'un quart; cassez ensuite un œuf dans une casserole; battez-le bien; versez la gelée par-dessus, et fouettez le tout bien fortement; voyez si cette sauce est d'un bon goût, mettez-la sur le feu; quand elle aura jeté ses premiers bouillons, placez-la sur le bord du fourneau, couvrez-la d'un couvercle sur lequel vous placerez du feu, laissez-la pendant une bonne demi-heure, passez-la ensuite à travers une serviette fine, et quand elle sera en gelée, couvrez-en votre dindon.

DE LA BÉCASSE ET DE LA BÉCASSINE.

La bécasse est un oiseau de passage qui se retire dans l'été sur le haut des montagnes de la Suisse, de la Savoie, des Pyrénées, des Alpes, et qui ne descend dans la plaine que vers la mi-octobre; c'est alors qu'on en voit dans la France et dans les pays voisins. Elles s'envolent presque toujours par paires, et fréquentent de préférence l'entrée des forêts humides, les marais, les ruisseaux près des haies, où elles trouvent des vers dont elles font leur nourriture.

Ces aimables nymphes des bois, qui ne font guère entendre leur cri particulier que dans le temps de leurs amours, ont quelque rapport avec certains autres oiseaux de passage plus connus parmi nous : une lumière faible leur convient; elles se tiennent cachées pendant le jour; et ce n'est que le soir principalement qu'elles se montrent pour faire leur toilette au bord des ruisseaux et pour chercher leur picorée... On les prend sur les lisières des bois dans des filets à la passée, ou sur les bords des marais avec des lacets.

Les bécasses regagnent les hauteurs au mois de mars;

elles partent appariées. Il en reste quelquefois dans le pays; elles y pondent et y couvent. Elles font leur nid à terre contre un tronc d'arbre ou une grosse racine; leurs œufs, au nombre de quatre ou cinq par nid, sont oblongs, un peu plus gros que ceux de pigeon, et de couleur rougeâtre.

Le vol de la bécasse paraît rapide, mais il n'est ni élevé ni soutenu; cet oiseau bat des ailes en partant, file ou fait le crochet, et s'abat bientôt comme une masse abandonnée à son poids. Après sa chute il trotte à terre avec une grande vitesse, et est déjà bien loin du chasseur à l'instant où il l'aperçoit.

Une bécasse à la broche est un des rôtis les plus distingués qu'un amphytrion puisse offrir à ses convives; c'est elle qui, après le faisan, obtient la préférence sur nos tables, et qui jouit de plus d'estime et de considération.

La bécassine est aussi un oiseau de passage de la grosseur à peu près de la caille, et remarquable par la longueur de son bec, qui a près de trois pouces. Elles arrivent de l'Allemagne en automne, et s'en retournent au printemps de même que la bécasse, dont elles contractent toutes les habitudes, soit dans leur nourriture, soit dans leur retraite.

Lorsque la *bécassine* prend son essor elle jette un cri. Elle est fort difficile à tirer, à moins qu'on ne choisisse l'instant où elle vole en ligne droite, car son vol est presque toujours en crochet.

SALMI DE BÉCASSES.

Ayez trois bonnes bécasses; épluchez-les bien soigneusement, mettez-les à la broche, retirez-les avant qu'elles soient tout à fait cuites, et laissez-les refroidir; levez-en ensuite les membres avec la plus grande attention, parez-les, ôtez-en la peau, et arrangez-les dans une casserole; cela fait, concassez et pilez vos débris. (Comme la bécasse ne se vide pas, ayez soin d'ôter le gésier.) Lorsque le tout sera bien pilé, mettez dans une autre casserole un morceau de beurre, un peu de thym, une demi-feuille de laurier et deux ou trois échalottes entières; passez cela un moment, singez légèrement, mouillez moitié bouillon et moitié vin blanc ou rouge (si vous avez de la sauce espagnole, mettez-en en place de bouillon); assaisonnez de sel, poivre, muscade, faites réduire votre sauce à moitié, mettez dedans ce que vous avez pilé, faites-le chauffer sans le faire bouillir, et passez-le ensuite à l'étamine comme une purée; versez sur les membres, et faites chauffer au bain-marie. Au moment de servir ajoutez un petit pain de bon beurre, un peu de jus de citron, et n'oubliez pas de mettre quelques croûtons bien roux et égaux.

DES SOLES, DES CARRELETS ET DES LIMANDES.

L'hiver, propice à tous les vœux des gourmands, ramène avec le règne des volatiles et des quadrupèdes celui des poissons de mer et d'eau douce. Habitans de nos côtes, les soles, les carrelets et les limandes arrivent les premiers à la halle.

La sole, au corsage alongé, à la chair de neige, au goût délicat, se mange au gratin, frite ou grillée. Elle se sert sur les tables les plus recherchées. Des filets de sole au gratin sont un mets de la plus noble espèce. Les amateurs la mangent au beurre roux, sautée dans la poêle. La plus grosse est réputée la meilleure; mais quand elle a des formes gigantesques, l'usage veut qu'elle soit cuite sur le gril et relevée d'une sauce aux câpres.

Le carrelet, semblable à la figure géométrique indiquée par son nom, est proche parent de la sole : préféré par les gourmets, il passe plus généralement pour lui être inférieur. Les mêmes sauces lui conviennent.

On en peut dire autant de la limande, leur sœur, qui tient le milieu entre la taille svelte de la sole et le dos angulaire de son analogue; une *platitude* égale dans les flancs, et une blancheur pareille dans les chairs, forment leur trait distinctif de famille.

Tous trois sont communs à Paris. Prémices des dons d'Amphytrite, ils donnent l'avant-goût des plus fines chairs aquatiques, sans jamais rien perdre de leur mérite à la comparaison.

Mais il importe de les accommoder dignement. Tout cuisinier qui ne saura pas apprêter des soles sera difficilement propre à préparer des poissons de plus haute volée. Cette partie de l'art est plus communément négligée qu'on ne croit : or, cet axiôme étant incontestable, que *c'est la sauce qui fait manger le poisson*, on ne saurait apporter trop d'attention à la bien faire. Le choix des ingrédiens n'est pas moins essentiel que leur assemblage; et le degré de cuisson doit répondre à la mesure du mets préparé avec méthode, et embelli de toutes les combinaisons de l'art.

Nous avons donc jugé convenable de donner ici la recette suivante, attendu qu'elle nous paraît la plus généralement ignorée.

SOLES, CARRELETS ET LIMANDES AU GRATIN.

Ayez un plat d'argent, étendez un morceau de beurre dessus, prenez ensuite de fines herbes, des échalotes et des champignons, hachez le tout bien menu, passez-le avec du beurre, du sel, du poivre, et versez-le dans le plat; placez-y vos soles, limandes ou carrelets, et couvrez-les légèrement de chapelure de pain bien fine; arrosez cela de quelques gouttes de beurre, mouillez avec du vin blanc, faites cuire à petit feu, sous un four de campagne, afin que le gratin se forme doucement; voyez si l'assaisonnement est bon, et finissez avec un jus de citron. Servez très-chaud. C. et B.

DES MERLANS.

Depuis le mois d'octobre jusqu'au mois de mars le merlan occupe la première place parmi les poissons qui se servent sur les tables parisiennes; il partage avec le gibier les honneurs d'un dîner splendide, et la suprématie d'un banquet de famille : sa chair, légère et blanche, sa forme allongée et sa dimension exiguë lui donnent une facile entrée dans tous les palais; c'est un des sujets de Neptune qui se plaisent le plus à la halle, et l'on y voit arriver tous les jours de nombreuses caravanes de son espèce. Ces pauvres débarqués ne font qu'un saut de la fontaine des Innocens dans la poêle ou la casserole; ils sont d'une grande ressource pour la cuisine, surtout les vendredis et les samedis; ils se prêtent à toutes les modifications que l'art du cuisinier veut leur donner, ils se mangent sur le *gril*, en *papillottes*, à la *sauce aux câpres*, au *gratin*, *cuits* à l'*eau*, à la *hollandaise*, etc., etc.

Mais les gourmands délicats ne mangent que les filets de ce poisson estimé : la tête, la queue et les arêtes

s'enlèvent adroitement, et l'on apprête le surplus, soit en friture, soit à la sauce aux tomates. Lorsqu'on le sert entier ou en filets, il tient honorablement la place d'un rôt, et se montre au second service.

On en fait aussi des quenettes, qui garnissent avec distinction un vol-au-vent ou des petits pâtés; ils forment encore une plus riche garniture pour une *carpe* ou un *brochet* apprêté *à la Chambord.*

Nous ne donnerons ici que la recette des *filets farcis*, comme réunissant à beaucoup de délicatesse pour le goût une plus grande facilité dans l'exécution.

FILETS DE MERLAN FARCIS.

Levez les filets de six gros merlans, et parez-les convenablement; faites une farce avec la chair de trois autres merlans de taille commune, et pilez cette chair dans un mortier, après quoi vous la passerez dans un tamis à quenettes : vous pilerez et passerez de la même manière au tamis une quantité égale de mie de pain, que vous aurez fait tremper dans du lait : faites trois parts égales de cette mie; mêlez-les avec les trois merlans, au moyen d'une quantité équivalente de beurre frais; pilez le tout ensemble, assaisonnez de sel, de poivre et d'un peu de muscade; vous pouvez y ajouter une truffe coupée en petits dés : vous fouetterez deux blancs d'œufs, que vous incorporerez dans cette farce, en le remuant légèrement.

Après ces préparatifs couvrez de votre farce le fond d'un plat d'argent à trois lignes d'épaisseur; couchez-y vos filets du côté de la peau, et étendez sur chacun un peu de ladite farce.

Il faut ensuite que les filets soient artistement roulés; de sorte qu'ils aient la forme de bondons : ainsi arrangez sur le plat, de manière que la farce remplisse tous les vides, faites-les cuire dans un four de campagne une demi-heure avant de les servir; versez dessus une bonne sauce à l'italienne, et servez chaud. B.

Conclusion.

IL FAUT BOIRE ET MANGER.

AIR : Ça n' dur'ra pas toujours. (N. 69 de la *Clé du Caveau.*)

DISCIPLES d'Épicure,
Suivons, sans déroger,
Cette loi que nature
Sait si bien propager :
Il faut boire et manger. (*Quatre fois.*)

Puisqu'on ne voit sur terre,
Qu'ennui, peine et danger,
Amis, que faut-il faire
Pour ne pas y songer?
Il faut boire et manger.

Amour, gloire, richesse,
Votre charme est léger;
Le seul qui me paraisse
N'être pas mensonger,
C'est de boire et manger.

Lorsque notre maîtresse
S'avise de changer,
Pour nargner la traîtresse
Qui croit nous affliger,
Il faut boire et manger.

Verrait-on de ce monde
Tant d'hommes déloger,
S'ils chantaient à la ronde,
Avant de s'égorger?...
Il faut boire et manger.

Mœurs, usages, costume,
Tout finit par changer;
Il n'est qu'une coutume
Qu'on ne peut négliger :
C'est de boire et manger.

Quel est du pauvre hère
Le bonheur passager,
N'eût-il que de l'eau claire,
Et qu'un os à ronger ?...
C'est de boire et manger.

J'ai par terre et sur l'onde
Visité l'étranger;
Dans tous les coins du monde
Où j'ai pu voyager,
J'ai vu boire et manger.

Amant qui te disposes
A l'heure du berger,
Veux-tu de quelques roses
Voir ton front s'ombrager?
Il faut boire et manger.

Fi du docteur maussade
Qui, pour mieux le gruger,
Soutient à son malade
Qu'il ne peut sans danger
Ni boire ni manger!

De Paris jusqu'en Chine
On aime à vendanger;
De Rome en Cochinchine
On court au boulanger :
Il faut boire et manger.

Jusqu'à l'heure fatale
Où le noir messager
Dans sa barque infernale
Viendra tous nous ranger,
Il faut boire et manger. DÉSAUGIERS.

LE DÉLIRE GOURMAND.

AIR : Frère Pierre à la cuisine (n. 198 de la *Clé du Caveau*

AMANS de la bonne chère,
Friands de jeunes tendrons,
Faisons bombance à Cythère,
Et l'amour sur des chaudrons;
Car Vénus
Sans Comus,
Loin de ranimer la vie,
Ferait périr d'éthisie
Tous les enfans de Momus. (*ter.*)

Qu'une table bien servie
S'élève au sacré vallon ;
Débauchons dans une orgie
Toutes les sœurs d'Apollon.
Qu'un flacon
De Mâcon
Renverse chacune d'elles,
Et l'on verra nos Pucelles
Accoucher... d'une chanson.

Si Jupin en bœuf se change
Pour couronner son amour,
Cuisinier, pour qu'on le mange,
Fonds sur lui comme un vautour;

Mets sa chair
Sur le fer
D'un gril rougi par la braise :
Fais un bifteck à l'anglaise
Des cuisses de Jupiter.

Contre un bonnet de cuisine,
Amour, troque ton bandeau,
Et de ta flèche badine
Larde-nous un fricandeau :
Cupidon,
Marmiton,
Reprends tes droits sur notre âme,
Et que ta divine flamme
Serve à rôtir un dindon.

J'ai vu Vénus entourée
Des jeux, des plaisirs, des ris,
Et ma raison égarée
Suivit ses oiseaux chéris.
J'ai repris
Mes esprits;
Et, lorsqu'il faut que je dîne,
Je mettrais en crapaudine
Jusqu'aux pigeons de Cypris.

Armé d'une lèchefrite,
Je débarque chez Pluton,
Et fais bouillir ma marmite
Sur les feux du Phlégéton.
J'ai pour rôt
Un gigot;
Cerbère tourne la broche;
Caron fait tinter la cloche;
Minos écume le pot.

M. Francis.

Chapitre Troisième.

ÉDUCATION GASTRONOMIQUE.

Ce n'est pas tout que d'être gourmand, il faut encore être poli.

GRIMOD DE LA REYNIÈRE.

ÉDUCATION GASTRONOMIQUE.

Article Premier.

DES USAGES QU'IL FAUT SUIVRE, DES ABUS QU'IL FAUT ÉVITER.

Des Déjeuners à la fourchette.

Depuis qu'on dîne à Paris à huit heures du soir, et que (malheureusement pour l'esprit, la gaîté et la conversation) l'on n'y soupe plus, il a fallu faire en quelque sorte un repas du déjeuner; et, quoiqu'on ne mette point alors la nappe, ce repas, dans la plupart des maisons opulentes, est d'une solidité très-respectable.

On sent bien que pour des hommes qui courent pendant toute la matinée après la fortune, et qui travaillent sans cesse à faire, à augmenter ou à dilapider la leur, un déjeuner, comme nos pères s'en contentaient, ne saurait suffire. Que serait-ce, en effet, qu'une ou même plusieurs tasses de café ou de chocolat pour l'homme qui n'a point soupé, qui ne dînera qu'au coucher du soleil, et qui, depuis sept heures du matin jusqu'à six heures du soir, ne cesse d'exercer son activité, et de mettre ses jambes et son esprit à la torture, pour acquérir en trois ou quatre ans une fortune autrefois l'ouvrage de la vie entière? Nous ne parlerons pas des moyens qu'il emploie pour y parvenir; ces réflexions sont du ressort du

moraliste et non pas du gourmand; nous souhaitons seulement qu'il soit en paix avec sa conscience, parce que, lorsqu'elle est agitée, il est rare que l'appétit soit franc, et que les digestions soient bonnes.

Quoi qu'il en soit, de cette nouvelle manière de vivre ont dû naître nécessairement les déjeuners à la fourchette. Ces déjeuners ne se composent pas seulement, comme autrefois (lorsque quelques circonstances, telles qu'un voyage, une chasse, etc., obligeaient d'en faire de solides), de viandes froides, de pâtés, de jambons et de langues fourrées; on leur a donné une toute autre extension, et l'on peut dire qu'à l'exception de la nappe, de la soupe et du rôti, ce sont de véritables dîners du matin.

En effet, les petits pâtés, les côtelettes, les rognons, les coquilles au gratin, les pigeons à la crapaudine, etc., tous mets chauds, non-seulement font partie de ces déjeuners, mais ils n'en sont en quelque façon que le prélude. On y sert des têtes de veau à la tortue, des anguilles à la tartare, des friteaux, des marinades à l'allemande, des semelles de veau à la moelle, des selles de mouton à l'allemande, des carrés d'agneau en mousseline, des chapons au gros sel, et jusqu'à ces fameuses têtes de veau du Puits-Certain, qui devraient être réservées pour les repas de noce, et qu'on voit maintenant souvent paraître à des déjeuners de simples agioteurs. Tout cela n'empêche pas les grosses pièces froides, les jambons de Bayonne, les pâtés de tous les pays, et principalement de Strasbourg, de Chartres,

d'Amiens, de Toulouse, d'Auch et de Périgueux, les langues fourrées, les galantines, les longes de veau, les daubes, etc., et même quelquefois des brochets monstrueux, et des turbots à larges panses, si bien nommés les princes de la mer, de former un second service, qui est remplacé par un dessert succinct, il est vrai, mais encore assez bien fourni; et, pour que rien n'y manque, on prend, en finissant, force café, sept à huit verres de diverses liqueurs, etc., et l'on se sauve ensuite pour aller gagner de l'appétit, afin de pouvoir dîner à sept ou huit heures, comme si l'on était encore à jeun.

Il est impossible que l'estomac le plus robuste puisse résister long-temps à un semblable régime. L'homme le mieux constitué ne saurait faire qu'un bon repas par jour, et celui du matin nuit nécessairement à celui du soir. Dans l'ancien ordre des choses, ceux qui dînaient solidement soupaient très-peu, et les véritables *soupeurs* (qu'on nous passe cette expression) ne dînaient presque jamais. Les robustes Midas du jour déjeunent comme nous venons de le voir, et n'en dînent pas moins copieusement. Il est des grâces d'état, mais les hommes sensés doivent se borner à les admirer sans chercher à les atteindre; ils n'y parviendraient qu'aux dépens de leur esprit, de leur santé et même de leur existence.

Nous ajouterons qu'un véritable gourmand ne fait qu'un seul repas, et c'est le dîner (1). Il entend trop

(1) Un médecin ayant demandé au père Bourdaloue quel régime il observait, cet austère religieux répondit : « Je ne fais qu'un repas par

bien son intérêt pour vouloir émousser dès le matin les houppes nerveuses et sensitives d'un palais vierge; et il se mettrait hors d'état de procéder à une dégustation savante et réfléchie s'il commençait par surcharger son estomac de viandes froides, et par dépenser la moitié de son appétit à un repas qui est sans conséquence pour les progrès de l'art; car ce ne sera jamais qu'au dîner qu'un grand cuisinier déploiera tout son savoir, et que les véritables juges se rassembleront pour prononcer en dernier ressort sur les productions alimentaires. Allez proposer, par exemple, un déjeuner à la fourchette à messieurs les illustres convives de la société des *mercredis*, et vous verrez comme ils vous recevront (1) !

A déjeuner le vrai gourmand cherche donc bien moins à satisfaire son appétit qu'à l'entretenir, à le choyer, et à le stimuler en le trompant en quelque sorte par des semi-nutritifs; c'est ce qui fait que la plupart ne prennent le matin autre chose que du chocolat. Cette boisson a l'avantage de caresser l'estomac sans le surcharger, de s'assimiler parfaitement avec notre substance, de soutenir nos forces, et d'être tout à la fois apéritive, béchique et légèrement nutritive; mais il faut la bien

jour. — Gardez-vous, dit le médecin, de rendre votre secret public; vous nous ôteriez toutes nos pratiques.»

(1) Ces dîners, qui prirent naissance chez Legacque au commencement de ce siècle, furent fondés par le docteur Gastaldi, mort à table, c'est-à-dire au champ d'honneur d'un gastronome. Les principaux convives étaient MM. Grimod de la Reynière, Chambon, Barré, Radet, Désaugiers, Michaud de la comédie Française.

choisir, car autrement elle ferait beaucoup plus de mal qu'elle n'opérerait de bien. G. D. L. R.

Nous respectons infiniment l'opinion que vient d'émettre l'illustre législateur de la table; mais, selon nous:

On peut être honnête homme et fort bien déjeuner.

Un gourmand qui sait se respecter ne doit pour cela consulter que deux choses : sa bourse et son estomac. D'ailleurs les indigestions sont l'affaire des médecins; et l'on voit souvent de ces docteurs, sans doute pour leur donner l'exemple ou pour régler leur appétit, déjeuner avec leurs cliens dans les cafés restaurans les plus renommés de la capitale, tels que le *café Hardy*, le *café de Paris*, boulevard des Italiens, chez M. Déhodencq, au *café des Variétés*, au *café du Périgord*, et au *café Valois*, au Palais-Royal; au *café Desmares*, rue du Bac, et surtout au *café Gueite*, quai d'Orsay, vis-à-vis le pont royal, établissement où l'honnêteté des maîtres de la maison et de tout ce qui les entoure, le dispute avec la bonté des mets et l'excellence de la cave.

O****.

Des Diners à la Carte, et des Paresseux.

Nous avons entendu plus d'un gourmand, respectable par son savoir, son expérience et ses profondes con-

naissances dans toutes les parties de l'art alimentaire, se plaindre, en sortant de chez les plus fameux restaurateurs, de n'y avoir jamais été pleinement satisfait, quoiqu'il y eût dépensé beaucoup d'argent, et que son dîner d'un seul couvert lui revînt quelquefois à un louis. Après en avoir long-temps cherché la raison, nous croyons l'avoir trouvée; et nous pensons que ces considérations, loin d'être déplacées ici, pourront ouvrir les yeux à plus d'un lecteur, qui depuis long-temps cherche le mot de cette énigme.

Il est prouvé, et c'est un axiome qu'aucun gourmand n'a jamais mis en doute, que chacun des mets qui composent un dîner, soit entrées, soit rôtis, soit entremets, n'a qu'un instant précis pour être mangé dans toute sa bonté. Si l'on en a trop hâté la cuisson, ou, ce qui est bien pis encore, si on l'a laissé languir soit à la broche, soit dans les casseroles, il a perdu une grande partie de ses qualités; la combinaison de ses principes n'est plus la même, et l'on peut dire qu'il a subi en quelque sorte un commencement de décomposition. Or, chez les restaurateurs il n'y a point d'heure fixe pour le dîner : depuis trois heures jusqu'à sept les consommateurs s'y succèdent; mais la carte reste constamment la même. Tel mets combiné pour trois heures n'est souvent demandé, servi et mangé qu'à cinq. Tous, rangés autour du feu, attendent, pour paraître sur la table, que le caprice des consommateurs les y appelle. Le tour de l'un de ces mets est-il venu, on en coupe une portion, et le reste languit dans une nouvelle attente; plusieurs même ne seront

point demandés aujourd'hui, et ce n'est que demain qu'ils seront reproduits sous une autre forme, afin de déguiser leur vétusté.

Il résulte de cette méthode que dans la boutique d'un restaurateur rien ne peut être mangé à son point, à l'exception des fritures et des omelettes soufflées, qu'on ne saurait préparer à l'avance. Les ragoûts, ainsi flétris et desséchés, ont vu toutes leurs vertus se dissiper : l'esprit des viandes s'est évaporé en pure perte, les sauces sont taries, les rôtis calcinés, les entremets décomposés, etc., etc.; enfin le consommateur a dépensé beaucoup d'argent pour faire un très-mauvais dîner, quoique confectionné par des mains savantes.

Il serait donc dans ce cas souverainement injuste de s'en prendre au talent du cuisinier, qui ne peut travailler que pour un instant rigoureusement déterminé, et auquel l'art n'offre aucun moyen pour prolonger sans altération l'existence d'un ragoût; et il n'est que trop prouvé qu'un dîner à la carte ne saurait jamais être bon dans aucune de ses parties. Que l'on cesse donc d'être surpris si de cette manière l'on fait une chère fort médiocre, même chez les premiers artistes de la capitale. Mais que l'on commande un dîner pour une heure fixe chez les Robert, Véry, les Grignon, les Beauvilliers, les Legacque, les Balaine (1), et autres grands hommes de

(1) Balaine, Robert, Legacque ont été ravis à Comus par Plutus son frère. Beauvilliers ne traite plus en ce monde, non plus que Grignon père. C'est du fils que nous avons parlé au commencement de cet ouvrage.

l'art; que l'on s'y rende au coup de l'horloge, et que l'on fasse servir dès que le cuisinier annoncera qu'il est prêt, et l'on s'apercevra de la différence : on dépensera beaucoup moins pour dîner beaucoup mieux; la bourse et la sensualité y trouveront également leur compte.

Cette immuable vérité, qu'un ragoût ne doit jamais languir dans l'attente, et n'a qu'un seul instant précis pour être mangé, reçoit une application bien plus rigoureuse encore s'il s'agit d'une matelote. C'est au point qu'il est de principe, dans les cuisines de la Rapée et du Gros-Caillou, que l'on ne met jamais la matelote sur le feu que tous les convives ne soient réunis, et même à table. Il n'y a nul inconvénient à faire attendre plus ou moins ces messieurs; mais il n'en est pas de même de la matelote; sous peine d'être dégradée, elle ne saurait languir seulement cinq minutes.

Ces considérations, qui sont tirées de la nature même des choses, et qu'il n'est pas permis d'ignorer pour peu qu'on ait quelque teinture de la théorie du grand art de la cuisine, s'appliquent encore à d'autres objets qu'aux dîners à la carte. Elles prouvent, par exemple, combien est coupable le convive qui se fait attendre seulement un quart-d'heure au repas dont le moment a été indiqué d'une manière précise. Grâce à son inexactitude, ce repas se trouvera manqué dans tous ses points. Si les entrées ont langui, le rôti, qui leur succédera, sera desséché, et les entremets sans saveur. Tous les services, semblables à une vieille coquette, auront perdu leur fraîcheur, et même leur physionomie, et c'est en

vain que l'on cherchera dans chaque plat le goût qu'il doit avoir.

Il n'y a point, selon nous, de peine assez grande contre un convive qui expose un amphytrion à de pareils affronts, et toute une compagnie d'honnêtes gourmands à un semblable malheur; c'est un délit anti-social si jamais il en fut. Il nous semble que l'on devrait faire payer à ce convive le dîner, d'après les réglemens qui, dans quelques théâtres, obligent tout acteur qui a fait manquer une représentation affichée à payer la recette présumée. Mais comme tous les hommes qui se piquent de bon ton sont plus ou moins inexacts; que la plupart des femmes croient qu'il est du bon air de n'arriver que les dernières; enfin, qu'il existe journellement, surtout dans Paris, des causes imprévues de retard, nous engageons tous les amphytrions à indiquer leurs festins pour une heure à l'avance, c'est-à-dire d'inviter, par exemple, pour six heures très-précises, et de ne faire servir qu'à sept. Cette latitude permettra à chacun (bien entendu que personne ne sera dans la confidence) d'arriver à temps; mais au coup de l'horloge il faut (ainsi que cela se pratique à la *Société épicurienne*, et surtout à celle *des mercredis*, si digne de servir de modèle à toutes les autres) que la soupe paraisse sur la table, et que la porte soit fermée au verrou. Malheur au paresseux! la diète est sans doute une punition terrible; mais aux grands maux les grands remèdes, et celui-ci nous paraît être le seul capable de les corriger.

En prenant ces précautions, un dîner sera toujours servi et mangé à point, et le cuisinier demeurera sans excuse si son travail n'est pas ce qu'il doit être.

En conseillant de fermer rigoureusement la porte aux paresseux, nous parons encore au désordre qui résulte nécessairement de l'usage où l'on est dans quelques maisons de rapporter des plats déjà desservis à ceux qui surviennent quand le repas est commencé; cette méthode retarde indispensablement le service, et fait languir le rôt et les entremets; elle oblige de plus les autres convives de mâcher à vide jusqu'à ce que les paresseux se soient mis au courant; elle rompt la symétrie, dérange l'ordre, et nuit même à la propreté d'une table; enfin elle récompense en quelque sorte l'inexatitude au lieu de la punir. Nous ne saurions donc trop engager les amphytrions, vraiment dignes de ce nom sacré, à bannir de chez eux cette méthode; et, s'ils ont de la répugnance invincible pour fermer leur porte après l'heure fatale, qu'ils ne permettent pas au moins que l'on rapporte les plats qui auront été desservis. Les paresseux prendront le dîner à l'époque où ils l'auront trouvé; et si leur appétit souffre quelques privations, c'est à eux seuls qu'ils devront s'en prendre. Puisse ce moyen les corriger! et qu'ils se souviennent que de toutes les affaires importantes qui se traitent en ce bas monde, un dîner est la seule qui ne puisse, sans inconvénient, souffrir le plus léger retard! G. D. L. R.

Des Tables d'Hôte.

Multa renascentur, quæ jam cecidere, cadentque.

C'est un principe avoué et reconnu par tous les vrais gourmands, que l'on ne saurait bien manger lorsque l'on mange seul. Entrez chez le plus fameux restaurateur; observez trente personnes qui dînent à trente tables isolées, et vous ne remarquerez sur le visage d'aucun cette joie pure, cette douce hilarité qui doit se peindre sur toute face gourmande pendant l'exercice des fonctions dégustatrices; chacun a plutôt l'air de prendre en hâte une indispensable réfection que de faire avec réflexion et maturité un bon dîner.

Il en est à peu près de même de tous les plaisirs que l'on se procure en ce bas-monde; il faut être au moins deux pour les bien goûter; et il en est tels qui ne sont jamais plus vifs que lorsqu'ils sont partagés avec un très-grand nombre de personnes. Le meilleur spectacle, le concert le plus harmonieux, le discours le plus éloquent ne vous fera qu'un plaisir médiocre si la salle est déserte : chaque spectateur est pour son voisin un spectacle : on s'électrise réciproquement, et les émotions ne sont jamais plus vives que lorsqu'elles sont ressenties par une grande multitude.

Il en est de même à table; à chère égale, à service égal, plus elle est nombreuse, et plus on mange : l'appétit se développe par l'exemple; une sainte émulation

s'empare des convives, et la conversation, qui fait couler les heures, fait aussi digérer les morceaux. On ne craint point de paraître un gros mangeur quand tous les appétits sont à l'unisson; et tel convive qui, s'il était seul, mangerait à peine un poulet, encouragé, enhardi, aiguillonné, stimulé par ses voisins, dévore un aloyau sans presque s'en apercevoir.

Ces considérations, dont les gourmands et les observateurs sentiront toute la vérité, faisaient regretter depuis long-temps aux uns et aux autres les *tables d'hôte*, dont l'usage s'était perdu à Paris depuis les premières années de la révolution. Il serait facile d'en trouver la cause dans la différence des opinions, les dissensions civiles, les mœurs sauvages qui avaient remplacé notre ancienne aménité; cette crainte réciproque qui faisait que chacun cherchait à s'isoler, l'oubli des convenances, le mépris de toute politesse, enfin cette voracité, qui, ayant succédé à l'ancienne gourmandise, aurait mis au pillage la table d'hôte la plus abondamment servie. Aussi les fameuses tables de l'hôtel de Bourbon, de l'hôtel de Notre-Dame, de l'hôtel d'Angleterre, etc., ont-elles disparu dès 1790, ainsi que tous leurs habitués.

Heureusement les causes qui les ont fait fermer ne subsistent plus. Le besoin de lier société commence à se faire mieux sentir; les mêmes craintes ne forcent plus à s'isoler; et comme les opinions sont à peu près les mêmes, on ne redoute plus les conséquences que certains épanchemens, si naturels à table, pourraient avoir.

Nous avons donc vu s'ouvrir successivement plusieurs

tables d'hôte, et leurs succès attestent que ce genre d'établissement ne tardera pas à se consolider à Paris : la bourse et la société y trouveront également leur compte. G. D. L. R.

Des Salons à manger.

Dans tous les appartemens bien ordonnés il existe un réduit spécialement consacré au culte de Comus : cette pièce devrait être le centre de toutes les distributions environnantes, et la plus commode du logement; il n'en est cependant pas toujours ainsi, et les abus nombreux que nous avons remarqués dans cette partie des usages gourmands nous font un devoir de publier quelques observations sur les *Salons à manger*, afin d'en faire apprécier toute l'importance.

C'est véritablement un opprobre pour certains amphytrions, dignes d'ailleurs de beaucoup d'estime, que la négligence avec laquelle est entretenu le coin le plus intéressant de leur logis, la métropole de leur domicile. Si Anacharsis voyageait parmi nous, il chercherait vainement à quels signes reconnaître le temple domestique dédié au premier et au plus cher des dieux lares; il pourrait croire même à la nudité du lieu que les mystères qu'on y célèbre sont interdits, et que la profession de gourmand est frappée d'anathême, ce qui est bien loin de la vérité pour l'honneur du siècle.

Le sanctuaire de Comus est, dans presque toutes les maisons, dans les hôtels même et dans les palais, le lieu le plus simple, le plus nu, le plus négligé de l'édifice; on se contente d'y entretenir une propreté rustique : un buffet et une table indispensables, un poêle (1) et des siéges en forment l'ameublement ordinaire; tout au plus des peintures en compartimens de marbre, sur le mur ou sur le papier, lui donnent un faux air de magnificence; et l'opulence ne va pas au-delà de quelques cadres en stuc, et de quelques vases ou figures d'albâtre, relevés par quelques tableaux peu significatifs.

Le scandale est surtout affligeant dans les maisons bourgeoises, où nombre de particuliers dînent dans une antichambre, aux portes du vestibule, à la merci des importuns. Cet abus n'a pas toujours pour excuse la médiocrité des fortunes, et nous savons des amphytrions riches qui n'ont pas d'autre salle à manger que leur antichambre.

Le bon ton, la mode et toutes les raisons qui ont du poids sur l'esprit des gens du monde devraient leur faire

(1) Il est essentiel qu'une salle à manger soit échauffée dans toutes ses parties. Un poêle remplit assez bien cette condition; mais on ne doit jamais oublier la *garantie* pour mettre les jambes des convives à l'abri des vents extérieurs.

Il n'est pas moins nécessaire d'avoir les pieds chauds tandis qu'on mange. Des boules d'étain remplies d'eau à 60 degrés, et qui, incrustées dans le plancher, feraient exactement le tour de la table, nous paraissent un sûr moyen d'entretenir cette partie du corps, qui influe si puissamment sur les organes de la digestion, dans le degré de chaleur qu'elle doit toujours avoir chez les gourmands.

sentir l'inconvenance de cet usage monstrueux ; on peut être à chaque instant interrompu par les valets et les étrangers ; l'aspect du lieu refroidit l'appétit ; sa simplicité détruit l'harmonie qui doit exister entre l'abondance de la table et les sens du convive. Nous ne savons pas quelle était la magnificence des salons de *Diane* et d'*Apollon ;* mais nous gagerions bien sur ces titres divins que Lucullus eût mal dîné dans nos antichambres, soit-disant salles à manger, quelle que fût d'ailleurs la chère qu'on lui présentât.

Un philosophe, bien pénétré de l'importance des fonctions digestives, bien convaincu que le dîner est l'acte le plus remarquable de la journée, bien sûr qu'on ne peut être nulle part aussi bien qu'à table, et que le temple de Comus doit inspirer autant de dévotion qu'il promet de jouissance ; un philosophe, disons-nous, qui sent sa dignité et celle de ses convives, cherchera toujours autour de lui l'aisance, le plaisir et la magnificence : la ferveur des fidèles ne tient pas toujours leurs yeux fixés sur les mets ; il faut qu'elle retrouve sur les murs et sur les lambris des objets de concupiscence.

Le salon doit surtout être secret, bien clos, inaccessible aux profanes comme au froid. Que la porte qui mène à la cuisine soit la seule issue qui communique avec le dehors, et que cet atelier délicieux en soit très-voisin, dût l'avant-goût des mets lutiner l'odorat ! Deux croisées agréablement situées peuvent, quand on ne dîne pas aux bougies, laisser circuler un jour pur et gai ;

mais celui des lumières artificielles vaut encore mieux, quoi qu'en disent les amateurs du soleil.

Quant aux ornemens intérieurs, il faut que tous les arts se disputent l'honneur d'y contribuer. Les arts sont nés de l'appétit; car la nécessité, mère de l'invention, n'est autre que la faim produisant l'industrie. Nous voulons donc que la peinture et la sculpture décorent le salon d'un riche amphytrion: Bacchus pressant une grappe de sa main divine, Hébé versant à boire à Jupiter, animeront le marbre et la toile. Les vases qui sont sur la table et sur les tablettes doivent présenter tantôt une marche de Silène, tantôt une saturnale. Que l'aigle du père des dieux, du même bec qui goûte le nectar, verse la sauce juteuse ou l'esprit des liqueurs; que l'anse du plat qui renferme une anguille à la tartare la représente pleine de vie, se repliant en anneaux onduleux. On contemple avec plaisir au-dessus d'une compote de pigeons les colombes de Vénus se becquetant avec amour. C'est multiplier le plaisir de son hôte que de lui donner l'illusion avec la réalité.

Ayons du moins dans le décor de nos salons de quoi réjouir nos yeux pendant les entr'actes qui séparent les services; qu'une capricieuse Bacchante enlace la coupe que nous portons à nos lèvres; que les chevaliers de la table ronde, sans visière et sans armure, retracent à nos yeux l'objet qui nous réunit, et nous excitent à boire. Des tableaux surtout, bien significatifs, bien dignes du lieu qui nous rassemble et de la solennité qui nous occupe! Il n'est personne qui ne puisse et ne doive en orner

son salon à manger; le premier des arts libéraux doit être associé partout à la première des jouissances libérales : il est des tableaux, ainsi que de la bonne chère, à la portée de tout le monde; et le savetier gourmand placarde sur son mur l'image réjouissante de *Gargantua* à table, ou du *gourmand* de Corcelet.

Le génie de nos peintres ne laisse rien à désirer dans ce genre : les tableaux des Chardin, des Brawr, des Suyders ont eu des imitateurs et des copistes; on en peut couvrir à peu de frais les murs du plus vaste salon, et faire voyager les regards du convive, sans les éloigner de l'objet de ses affections; la perdrix, le lièvre qu'il vient de savourer sont encore en nature sur la toile : n'est-on pas tenté de palper ces fruits, de humer cette liqueur limpide que Van-Spendonck et Van-Huysen ont entourée de fleurs encore empreintes de gouttes de rosée?

Si la nature morte fatigue l'observateur, Paul Potter, Berghem, etc., rendront la vie au beaf-teck et à l'aloyau que vous venez de savourer. Si l'effet du Champagne vous donne encore d'autres désirs, l'Albane et le Titien (1) vont colorer les contours des grâces, qui sont amies de la joie, et qui ne déparent ni un repas somptueux, ni une joyeuse saturnale.

Des amphytrions plus modestes pourront se procurer à moindres frais tous les mêmes prodiges reproduits par la gravure. Le tableau des Noces de Cana devrait se trouver partout où l'on dîne; ce chef-d'œuvre de Paul

(1) Et nos célèbres artistes modernes, tels que MM. Gérard, Gros, Ingres, les Vernet et autres.

Véronèse est un monument respectable élevé à la gourmandise.

Nous avons des décorateurs habiles pour qui l'art d'orner un salon à manger sera une découverte féconde; que l'opulence les mette en œuvre, et nous verrons des miracles. La sculpture, la peinture et l'orfévrerie ont atteint une perfection extraordinaire; cette dernière surtout doit toute sa gloire au luxe de la table.

Le superflu et l'idéal ne doivent cependant pas l'emporter sur le nécessaire et le réel. Que des glaces limpides, répétant quatre séries de tables et de convives, soient le plus riche tableau de cette galerie, vaste muséum de gourmandise; qu'un meuble élégant, à hauteur d'appui, offre dans le pourtour une desserte facile, et que partout la transparence du cristal fasse briller le rubis et l'émeraude liquides. Avec d'aussi beaux accessoires je n'ai pas besoin de dicter ce qui reste à faire, et déjà le fumet des viandes, le parfum des truffes et la fumée des mets m'annoncent un dîner splendide, et publient la gloire de notre amphytrion.

Toute magnificence convient sans contredit aux salons à manger, beaucoup plus qu'aux salons dits de compagnie, et même aux chambres à coucher, dans lesquelles on ne se tient que quand on est malade, ou qu'on a envie de dormir.

Il n'y a que deux choses essentielles dans l'ameublement de toutes les maisons; c'est le *lit* et la *table*; le reste n'est qu'*accessoire*, plus ou moins : la table est même d'une nécessité plus absolue que le lit, en raison

de la supériorité de l'appétit sur le sommeil. Mais, sans disputer ici sur la prééminence, bornons-nous à souhaiter à notre lecteur tout ce qui peut embellir son lit et sa table.

Quant à cette pièce privilégiée, ce temple brillant du jeu, de l'étiquette et de la conversation à la mode, où l'on bâille en cérémonie, et où l'on ne s'amuse que lorsqu'on médit, elle n'a pu être consacrée que par la sobriété jalouse et l'ennuyeuse vanité.

Eh, morbleu ! quand on a bonne compagnie, n'est-ce pas à table qu'on en jouit le mieux ? Placés face-à-face, remplis d'un même sentiment, joints par un but unanime, en communauté de plaisirs, d'appétit et de travail, si l'on s'observe, c'est sans jalousie; si l'on cause, c'est avec liberté; si l'on digère, c'est au champ d'honneur.

Mes amis, recevez vos amis à table, qu'ils s'y placent en arrivant; ils assisteront à l'arrivée du premier service, et cette entrée sera triomphale; vos vases, vos tableaux, vos meubles serviront de texte aux discours préliminaires, et aiguiseront les appétits : dans le goût du maître pour les arts et la richesse ils verront la garantie des talens de son cuisinier. Ne quittez cette table que pour y revenir, ou plutôt prenez-y le thé, prenez-y le café, restez-y jusqu'au soir, ne l'abandonnez qu'en vous séparant; autrement ce serait vous séparer deux fois : où pourrait-on jaser plus à son aise ? où pourrait-on s'entendre mieux ?

Aimez-vous le jeu? jouez *inter pocula ;* Comus réjouira

vos esprits; Bacchus vous consolera des coups de la fortune. Autrefois c'était les pieds sous la table qu'on écoutait un concert, qu'on assistait à un spectacle; tel est encore l'usage des Turcs et des Chinois, usage pratiqué dans tout l'Orient, et que nous adopterons sans doute quand notre civilisation sera perfectionnée.

GASTERMANN.

Article Deuxième.

ÉLÉMENS DE POLITESSE GOURMANDE.

Des Invitations.

C'EST un principe adopté depuis long-temps par les vrais gourmands, que *les seules invitations acceptables se font à jour nommé, et même par écrit, parce que dans tous les cas le billet fait titre;* et lorsque nous avons, les premiers, imprimé cette phrase, nous n'avons fait qu'énoncer une vérité fondamentale généralement reconnue, et même pratiquée par tous les fidèles sujets de l'empire gourmand. Cette obligation imposée aux amphytrions de faire leurs invitations par écrit leur donne le temps d'y penser à loisir, par conséquent d'apporter dans le choix de leurs convives cette maturité de réflexion toujours nécessaire lorsqu'il s'agit de rassembler un certain nombre de personnes destinées à manger ensemble, et surtout de les bien assortir.

Les invitations bien libellées, l'amphytrion prendra les moyens les plus sûrs et les plus prompts de les faire parvenir à leur adresse, et de s'assurer qu'elles ont été remises en mains propres, en observant qu'il faut qu'elles précèdent de trois jours au moins celui du repas (1).

L'invité doit faire savoir aussitôt sa réponse, et ne rien négliger pour qu'elle parvienne à l'amphytrion dans les vingt-quatre heures à compter du moment de la réception du billet. Il est libre d'accepter ou de refuser : dans le premier cas, quelques expressions de gratitude doivent accompagner son acceptation; dans le second, son refus doit être motivé sur des motifs plausibles ou tout au moins spécieux, et qui puissent adoucir ce qu'il y a toujours de plus ou moins désobligeant dans une réponse négative.

Si l'invité laisse écouler plus de vingt-quatre heures avant de répondre, son silence est pris pour acceptation, et il encourt les peines qui dérivent d'un manque de parole s'il ne se rend point au jour et à l'heure indiquée : ces peines, dans les maisons bien réglées, consistent en 500 francs d'amende, et à la privation de toute espèce d'invitation gourmande pendant trois ans; c'est une espèce de mort civile, et cependant la moindre punition que l'on puisse infliger à un homme dont le silence

(1) Quand le dîner doit être orné d'une pièce notable, comme, par exemple, une dinde truffée, une carpe du Rhin, etc., on l'indique par un *post-scriptum*. Cela peut déterminer le choix d'un gourmand indécis qui n'aurait pas encore engagé sa parole ailleurs.

ou le manquement de foi suffisent pour paralyser un repas, entraîner un amphytrion dans des dépenses inutiles, et qui deviennent une offense très-grave contre ce même amphytrion, et contre toute sa société; c'est, dans les principes gourmands, le comble de l'impolitesse. Une maladie grave, l'incarcération ou la mort sont les seules excuses recevables; encore faut-il que le certificat du médecin, l'écrou ou l'acte mortuaire soient signifiés à l'amphytrion dans les formes légales; autrement l'amende est encourue de plein droit, et les héritiers de l'invité (en cas de décès) en sont passibles.

Mais les devoirs que l'invitation impose ne pèsent pas seulement sur les invités; comme tous les devoirs gourmands, ceux-ci sont réciproques, et l'amphytrion en supporte une partie : de même que le convive ne peut se dégager, l'amphytrion ne peut le désinviter, sous quelque prétexte que ce soit; affaires urgentes, absence, maladie, décès même, rien ne peut le dispenser de donner le repas pour lequel il a fait partir des invitations qui ont été acceptées : cette obligation est d'autant plus étroite, que dans les cas d'impossibilité réelle, tels que ceux d'absence forcée ou de décès, il peut se faire remplacer, et charger, soit de vive voix, soit par testament, un ami de remplir pour lui les fonctions d'amphytrion; il suffit, dans ce cas, qu'il pourvoie à tous les frais.

Ces lois paraîtront rigoureuses aux indifférens, aux gens sobres, à ceux enfin qui ne sont point pénétrés de toute l'importance qu'on doit attacher à un dîner, et surtout à un dîner prié. Mais les vrais adeptes en gour-

mandise trouveront que nous ne disons rien ici de trop, et c'est à eux seuls que cet article s'adresse.

Le convive invité, vêtu proprement, se rendra donc à l'heure fixée par l'invitation au domicile de l'amphytrion, muni d'un appétit proportionné à la réputation dont jouit la table de celui-ci, dans les dispositions d'estomac, de cœur et d'esprit nécessaires pour contribuer à l'entière consommation, au charme et à l'agrément d'un festin. G. D. L. R.

De la réception des Convives.

Le convive invité, après avoir fait viser son billet par le portier de l'amphytrion (qui est tenu d'être poli, contre l'ordinaire de la plupart de ses pareils), se rendra à l'heure indiquée dans la pièce d'attente, où il sera reçu, soit par l'amphytrion lui-même, soit par quelques-uns de ses parens ou amis, qu'il aura chargés de faire, en son absence, les honneurs du salon. Nous disons en son absence, parce qu'un homme qui donne à dîner a plus d'une affaire, et qu'il est essentiel aux progrès de l'art, et même à l'avantage des convives, qu'il veille par lui-même sur tous les apprêts du festin.....

Tous les convives, réunis ou non, mais cinq minutes avant l'heure rigoureusement déterminée (1), pour se

(1) Nous disons *rigoureusement déterminée*, parce qu'un dîner étant la chose qui en ce bas-monde supporte moins le retard, il est essentiel de se mettre à table à la minute indiquée. L'on n'attendra donc personne,

mettre à table, l'amphytrion paraîtra dans le salon (en supposant qu'il ne s'y soit pas rendu auparavant), et, après avoir complimenté les convives, soit collectivement, soit individuellement, il leur fera servir le *coup d'avant* (si cet usage est pratiqué chez lui), qui consiste, comme l'on sait, en un verre de vermouth.....

Il est du devoir de l'amphytrion, surtout lorsque les convives ne sont pas en très-grand nombre, de saisir ce moment pour les faire connaître les uns aux autres, en les nommant individuellement tout haut. En saisissant avec adresse les rapports qui peuvent exister entre eux, il fera naître des points de contact, qu'on ne saurait trop multiplier entre convives pour l'agrément de la société (1)..... G. D. L. R.

Manière de placer les Convives à table.

Si l'art de deviner, de placer, de stimuler les hommes, de faire éclore les saillies de l'imagination, de répandre partout le bonheur et l'abondance, d'inspirer l'amour de la chose, d'unir tous les cœurs par un seul sentiment, tous les esprits par une même opinion; si cet art, disons-

et même l'on fera bien de tenir la porte fermée aux survenans, pour ne point troubler l'ordre du service, que rien ne dérange davantage que ces interventions intempestives.

(1) Cet article est extrait du *Manuel des Amphytrions*, 1 vol. in-8. Prix pour Paris, 6 fr., et franc de port par la poste 7 fr. 50 c. A Paris, chez Ferra, libraire, rue des Grands-Augustins, n° 23.

nous, est la première, la plus éminente, la seule qualité de l'homme d'état, on ne peut nier qu'un parfait amphytrion ne fût capable de gouverner un royaume: même prévoyance, même sagacité, même expérience des hommes et des faits, même diversité de talens, même célérité dans l'exécution, même sérénité dans le maintien, même équité, même adresse, même politique dans la distribution des places, dans la répartition des grâces, dans toute sa conduite enfin. Que de choses! que de qualités occultes ou brillantes ne faut-il pas à celui qui veut faire dignement les honneurs de sa maison, et surtout de sa table!

Le plus difficile n'est pas de faire un bon dîner, d'avoir de bons vins, et de découper avec grâce; le plus vulgaire financier en sait là-dessus presqu'autant que M. G. D. L. R.; mais où est celui qui, comme ce savant gastronome, sait assortir convenablement ses convives, les maintenir dans une harmonie toujours égale, mettre chacun dans un jour favorable, veiller aux besoins de tous, deviner leurs pensées, aider leur mémoire, inspirer leur génie, les renvoyer enfin tous également contens de lui, des autres et d'eux-mêmes, de manière à leur faire répéter ce compliment si naïf et si flatteur pour tous : *Vous autres et nous autres nous ne pouvons nous passer les uns des autres?*

Quel est, nous ne disons pas le philosophe, le politique, l'homme en place, le ministre d'état, mais le président d'académie ou le professeur de lycée qui osât se flatter d'atteindre à ce degré de perfection et de sublimité?

C'est donc une science importante et rare que celle d'un amphytrion. Elle a souvent servi de pierre de touche au mérite des favoris de la fortune ; et tel se distingua dans la diplomatie, dans les conseils des rois, et même dans le temple des Muses, qui dut toute sa réputation, tous ses prôneurs, tous ses succès aux dîners qu'il sut donner. Mais la grammaire de cette science ne s'apprend point; elle suppose un tact, une expérience et une profondeur de jugement, en quelque façon innés et naturels; aussi voit-on peu de banquets bien ordonnés, de convives bien assortis et de dîners bien amusans.

Ici, la grave étiquette règle la préséance, assigne les rangs, compte les bouchées, arrange symétriquement les convives autour des plats, et sert chacun avec mesure. Dieu vous garde, mes amis, de ces dîners cérémonieux, révérencieux, silencieux, et surtout ennuyeux!

Là, la liberté dégénère en désordre et la gaieté en orgie; ce ne sont plus des amis qui vivent en commun sous l'influence de Bacchus; c'est Evohé, armé de son thyrse, qui punit des têtes folles en les faisant pirouetter. Dieu nous sauve des repas bruyans qui finissent comme ceux des Lapites, ou comme les noces de Pélée!

Ailleurs, le bel esprit s'empare du repas, depuis le potage jusqu'au dessert; on disserte, on argumente; le désir de briller s'exhale aux dépens de l'appétit, et les quatre services refroidis glacent la salle à manger, comme ferait le verre d'eau dans un Athénée.

Des convives mal placés à table perdent leur valeur,

comme des zéros qui, rangés côte à côte, ne seraient pas précédés d'un chiffre.

Nous nous prononçons formellement contre l'étiquette; elle n'est bonne que dans les dîners de corps ou dans les repas de famille. Là le seigneur, le doyen et le bailli du lieu, honneur des noces du village; ici les grands parens placés par étage, les petits neveux et les grands cousins mis à leur rang, ornemens du repas annuel de la Saint-Martin ou de toute autre fête patronale, forment un spectacle grotesque et toujours nouveau. Qu'un personnage élevé en dignité, et surtout remarquable par ses cheveux blancs, vienne prendre place à notre table (1), la seule distinction extraordinaire qu'il obtiendra sera la place du centre ou du haut bout, et le *nec plus ultrà* des honneurs triomphaux, un rouge bord à sa santé.

Nous pensons donc qu'en général l'égalité doit régner dans les festins, et le hasard ou le caprice distribuer les places; il convient même que des amis n'en aient aucune de prédilection, que toutes soient à tous, et nulle à chacun en particulier; qu'ils changent à chaque repas, et promènent du nord au midi leur appétit, leur joie et leur affection : c'est par cette méthode que les dîners se maintiennent en gaieté, en santé et en gloire.

Il faut cependant qu'une volonté secrète, insensible et pourtant active et vigilante, préside, comme une providence, à ces mouvemens, en apparence capricieux. Jamais un poëte ne doit être assis auprès d'un poëte,

(1) Les *dîners du Caveau moderne*, au rocher de Cancale.

un chimiste à côté d'un médecin, une demoiselle dans le voisinage de son prétendu.

Il faut, non pas de la rigueur, mais une sorte de subtilité, pour tromper en ceci le penchant qui entraîne chaque convive. Si vous lui résistez, il en pourra quelquefois résulter un mouvement d'humeur et un petit accès de bouderie; mais vous en verrez immédiatement les heureux effets, par le besoin qu'on aura de se faire entendre de plus loin et de se communiquer, de se toucher du geste et de la voix. Si au contraire vous ménagez les petites préférences, malédiction sur votre soupe! Dès le premier service on s'isolera; l'ensemble sera détruit; il n'y aura plus de conversation, mais de petits *à parte* mystérieux. Il n'en faut pas davantage pour étrangler la gaîté, qui demande à s'exhaler en commun, et qui s'éteint par la concentration.

Quiconque va dîner en compagnie est obligé, sur sa conscience, de porter à table un bon visage d'hôte, un esprit de sociabilité et son écot de bonne humeur. Ces choses ne sont pas moins essentielles à l'appétit et à la digestion que le sel et la moutarde à l'assaisonnement de certains mets. Or, de même que le sel et la moutarde appartiennent à chaque convive, et roulent d'un bout de la table à l'autre comme une propriété publique, et un ingrédien commun à tous les mets; de même l'esprit, l'humeur et la parole n'appartiennent à personne en particulier pendant la durée du repas; c'est une propriété commune, où chacun doit mettre du sien.

Écoutez ce docteur, discutant gravement avec son

confrère sur la dernière expérience physique dont l'Institut a fait une honorable mention dans ses archives ; les voilà absorbés dans la matière; ils analysent, décomposent, oublient de manger ; le Puits-Certain refroidit sur leur assiette, et le vin s'échauffe dans leur verre.

Croit-on que ces deux enfans d'Apollon, qui rient de leur distraction, soient plus présens qu'eux au banquet? Ils se sont déjà communiqués deux plans de comédie, l'idée d'un poëme didactique, huit rimes indociles, et dix vers harmonieux; ils rêvent, composent, s'interrogent et se répondent en rêvant. Dieu les garde de se fâcher ! Les amitiés poétiques sont orageuses (1).

(1) Imitons Santeuil, qui, ayant réuni quelques savans à dîner chez lui, et voulant jouir de la conversation générale, leur dit : « Je ne parlerai point de vers :

» Vous, monsieur l'officier, ne parlez point de vos combats, de cette rencontre où vous vous êtes distingué.

» Vous, monsieur le marquis, vous ne parlerez point de vos maîtresses, ni de vos conquêtes parmi les belles.

» Vous, monsieur, que vous êtes toujours malheureux au jeu, et que vous ne gagnez jamais rien.

» Pour vous, monsieur le gentilhomme, je vous défends de parler de vos ancêtres, de votre noblesse.

» Monsieur l'avocat, vous ne parlerez point des procès que vous avez gagnés.

» Monsieur le médecin, vous ne parlerez point de ceux que vous avez tués, mais de ceux que vous avez guéris comme par miracle. »

Par ce moyen, Santeuil empêcha toutes les conversations particulières, et l'entretien devint général.

C'est donc de la manière d'avoisiner les convives à table, que dépend la gaîté d'un repas.

On est touché de la liaison exemplaire, admirable, imperturbable de deux amans assis presque sur la même chaise; tant ils se portent avec ardeur sur la partie qui les rapproche l'un de l'autre : ils ne voient, ils n'entendent rien; à peine font-ils semblant de manger; le pied, le genou, la main, l'œil sont toujours au guet; attentifs, vigilans, alertes, entreprenans, vous croiriez qu'ils ne songent à rien, tant ils roulent de pensées dans leurs cerveaux.

Ils ne pensent en effet à aucun de leurs convives : une dame un peu surannée, à qui cela donne de doux souvenirs, se récrie sur leur bonheur, et les trouve tous deux charmans.

Ils sont charmans; cela peut être; mais il faut avouer qu'ils sont encore plus ennuyeux.

Que font à table tous ces convives préoccupés? C'est dans leur cabinet, un Boileau dans les mains, qu'il faut laisser nos jeunes poëtes; c'est sous l'ombrage et sur le gazon verd, au bord d'un clair ruisseau, qu'il faut placer les amoureux; c'est à l'Athénée ou au Lycée, un alambic ou un verre d'eau à la main, que nos savans pourront disserter à l'aise. A table il faut manger, boire et rire.

GASTERMANN.

Ecoutons à ce sujet notre célèbre professeur M. G. D. L. R. :

« Afin qu'il n'y ait ni dispute ni incertitude sur le rang » que chaque convive doit occuper à table, il est bon de » le déterminer d'avance; et l'on y parviendra sans peine » en adoptant la méthode de placer le nom de chacun » sur le couvert qu'il doit occuper. Cet arrangement » pourvoit à tout, lève toutes les difficultés et prévient » le refroidissement du dîner, trois grands motifs pour » que les gourmands lui aient depuis long-temps donné » sur tout autre la préférence. »

Cet usage d'assigner par des cartes la place que chaque convive doit occuper, est surtout d'une extrême rigueur dans une table composée de vingt-cinq à trente couverts où la conversation ne peut être générale, surtout lorsque les convives sont étrangers entre eux. C'est à l'amphytrion à les bien assortir en les faisant asseoir; car on sent que s'il plaçait, par exemple, un curé entre un poète et un comédien, un financier auprès d'un savant; une vieille coquette à côté d'un jeune étourdi, un chanteur à roulades auprès d'un grave magistrat, il en résulterait que le curé ne pouvant parler de son dernier prône, le poète de sa pièce tombée, le comédien des querelles avec son directeur, le financier de ses trois pour cent, etc., la conversation serait à peu près nulle, que l'on n'entendrait pendant tout le repas que des mots entre-coupés, et que le bruit des assiettes et des couverts serait à peu près le seul entretien de ce dîner mal assorti.

Ce mode ne peut guère être employé dans des réunions périodiques, où il est difficile que l'on ne vienne pas pour s'entretenir d'affaires particulières. Cependant

au *Caveau* le président assignait la place que chaque convive devait occuper, et maintenait l'ordre. Nous ne parlons ici que du vénérable Laujon, car le bon Désaugiers n'était qu'un président *pour rire*, comme il le disait lui-même.

Article Troisième.

UN MOT SUR LES AMPHYTRIONS.

Nous laissons aux Membres de la troisième classe de l'Institut le soin de décider si c'est seulement depuis que Molière a dit que

> Le véritable amphytrion
> Est l'amphytrion où l'on dîne,

que le nom de l'époux d'Alcmène est devenu celui de tout homme qui donne bien à dîner, ou si cette épithète leur appartenait auparavant; et, nous renfermant dans notre objet, nous nous contenterons d'établir et de discuter en peu de mots les qualités qui constituent un véritable amphytrion.

D'abord il ne suffit pas de donner à dîner pour mériter ce titre; sans cela il appartiendrait de droit à tous ceux qui ont un cuisinier, et qui n'aiment point à manger seuls. Nous pensons au contraire que de même qu'il ne suffit pas d'être un bon convive pour mériter le nom de gourmand, de même il faut autre chose que de la

fortune et une table ouverte pour obtenir celui d'amphytrion.

L'amphytrion n'est donc pas seulement le maître de maison qui a une bonne table, mais celui qui sait bien en faire les honneurs, et c'est là que gît la grande difficulté.

Tel donne à pleines mains qui n'oblige personne :
La façon de donner vaut mieux que ce qu'on donne,

a dit Corneille, et rien n'est plus vrai que cet adage; nous en faisons chaque jour la triste épreuve. Ainsi, l'homme nouvellement enrichi, que la vanité seule engage à tenir une table splendide, qui y rassemble sans choix et sans réflexion une foule de convives étrangers l'un à l'autre, qui ne sait ni découper ni servir, qui n'a ni le soin d'offrir ni l'attention de presser, qui ne s'occupe de personne, ou dont les politesses gauches n'ont pour objet que les convives les plus riches ou les plus en crédit; qui, loin de chercher à prolonger le festin, n'y montre que de l'impatience ou de l'ennui; qui laisse enlever les services sans les avoir tous fait couler à fond par chacun des convives; dont la conversation insipide ou glacée atteste un esprit sec et une ignorance profonde; qui ne connaît point l'art de tourner l'amour-propre des assistans au profit de leur appétit, qui verse les vins d'entremets et de dessert comme un enfant de chœur qui sert la messe, c'est-à-dire à regret; dont l'épouse, stylée par lui, n'est ni pressante, ni accorte, ni affable, ni vive, ni enjouée, ni gourmande, etc., etc.;

un tel homme, disons-nous, pourra bien être un millionnaire, un riche fastueux, si l'on veut, même un prodigue architriclin, mais il ne méritera jamais le beau nom d'amphytrion...

Quel grand raisonnement faut-il pour manger un morceau? va s'écrier, en nous interrompant, quelque nouveau Pourceaugnac. Blasphème horrible et bien digne du personnage stupide et ridicule dans la bouche duquel l'a mis Molière! Comme si le soin de manger n'était pas la plus importante affaire de ce bas-monde; celle pour laquelle on s'occupe de toutes les autres; l'acte le plus essentiel comme le plus indispensable de la vie humaine, celui sans lequel tous les autres ne seraient rien, et qui doit fixer toute notre attention, comme il est le but de tous nos travaux.

Mais si manger est une importante affaire, donner à manger en est une bien plus importante encore, et les excellens amphytrions sont presque aussi rares que les vrais gourmands. Cet état, comme tous les autres, demande un long apprentissage et des dispositions naturelles, qui sont le partage d'un bien petit nombre, une éducation bien soignée, de l'ordre, un grand usage du monde, de la mémoire, de l'esprit, du sang froid, de la vraie politesse, et une foule d'autres qualités qui ne s'acquièrent que bien difficilement si l'on n'est pas né dans les hautes classes, ou tout au moins dans les classes opulentes de la société; d'où il est facile de conclure qu'une fortune héréditaire est presque indispensable pour former un bon amphytrion, et que ce n'est ni dans

les antichambres, ni même dans les bureaux qu'on peut faire cet apprentissage.

Ainsi, pour être un excellent amphytrion il faut non-seulement avoir une table recherchée, une cave supérieurement fournie, une maison agréable sous tous les rapports, mais savoir en faire parfaitement bien les honneurs. Il faut non-seulement connaître l'art de réunir des personnes aimables et gourmandes, mais, ce qui est plus difficile encore, pratiquer celui de les bien assortir; car c'est principalement de là que dérive l'agrément d'un festin, où l'on finit toujours par jeûner lorsqu'on s'ennuie (1). Il faut que non-seulement chaque partie du repas se ressente de son opulence et de ses soins vigilans, mais qu'il apporte toute son adresse à dissimuler l'une et les autres, et à persuader aux convives qu'ils sont en quelque sorte chez eux, et qu'ils mangent leur propre bien. Aucun n'abusera de cette conviction s'il est honnête, et l'on sait qu'un bon amphytrion n'en admet jamais d'autres à sa table. Il faut qu'il immole en quelque sorte son appétit au désir de contenter celui de tout le monde; qu'il ne mange d'un plat que lorsque chacun en est servi, ou en a refusé *sincèrement* (2). Il faut que son attention continuellle se porte sur l'assiette

(1) Nous avons indiqué plus haut une méthode très-simple pour placer les convives à table de manière à ce qu'ils soient toujours bien assortis.

(2) *Sincèrement.* Nous insistons sur ce mot, parce que beaucoup de convives timides refusent toujours une première offre, et risquent de mourir de faim chez la plupart des amphytrions; nous y avons nous-mêmes souvent été pris. On doit donc offrir au moins trois fois de chaque plat, et insister à chacune.

des convives; que, toujours tardif à donner l'ordre d'en lever les plats, les mâchoires lentes soient sa boussole, et non les appétits voraces sa gouverne. Il faut qu'il sache parfaitement bien découper, diviser, disséquer et servir toute espèce de grosses pièces, de venaison, de volaille, de gibier et de petits pieds; et si cette étude, indispensable à un véritable amphytrion, n'a pas fait partie de son éducation, il doit avoir chez lui un écuyer tranchant en titre d'office, dont l'unique fonction sera de couper tout ce qui ne peut se servir à la cuillère, ce qui ajoutera un nouveau prix aux mets, et délivrera les convives d'une corvée qui tourne toujours au détriment de leur appétit et de leur sensualité (1). Il faut que lui-même serve le meilleur des vins d'entremets et de dessert; qu'il n'oublie personne dans sa ronde; et qu'il

(1) En Suisse, en Allemagne, où l'on connaît mieux qu'ici l'art de bien vivre, quoique l'on n'y fasse pas à beaucoup près aussi bonne chère, il y a dans chaque maison un écuyer tranchant qui remplit les fonctions que nous indiquons ici; puis des valets chargés d'assiettes garnies font le tour de la table, s'arrêtent à chaque convive qui se sert lui-même et à sa guise, ce qui met on ne peut pas plus à leur aise les appétits timides : aussi l'on mange là plus en un repas qu'en quatre à Paris. *O fortunatos nimium*!

L'usage de charger quelques-uns des convives peu exercés en cette partie, de dépecer les grosses pièces, est un grand abus : comme c'est une corvée, et qu'elle est d'autant plus grande, qu'une politesse mal entendue oblige le dépeceur à ne garder pour lui que le mauvais morceau, chacun cherche à l'éviter. Elle tombe donc ordinairement sur les plus maladroits, et le rôti comme les appétits s'en ressentent.

La dissection des viandes faisait autrefois partie intégrante de la bonne éducation. Il y avait dans l'ancien régime des maîtres à découper comme des maîtres de danse et d'escrime.

n'épargne rien pour faire vider les bouteilles. Il faut qu'il surveille le *coup du milieu* (1) de manière à ce qu'on l'apporte toujours en temps utile. Il faut que, non content de provoquer sans cesse l'appétit et de le satisfaire, il soutienne la conversation, la dirige sur des matières agréables et joyeuses, la détourne de celles qui pourraient avoir quelque danger, et n'omette rien pour faire valoir l'esprit de tout le monde, même aux dépens du sien. Enfin il doit diviser ses prévenances, ses offres, ses attentions et ses soins toujours renaissans avec une telle

(1) Un petit verre de vin de Madère ou d'absynthe, que l'on avale entre les deux services pour précipiter la digestion. M. Armand-Gouffé a fait une fort jolie chanson sur ce *coup du milieu* et sur beaucoup d'autres.

Voici cette chanson, que l'on chante sur l'*air de la pipe de tabac* :

Nos bons aïeux aimaient à boire :
Que pouvons-nous faire de mieux ?
Versez, versez, je me fais gloire
De ressembler à mes aïeux. (*bis*).
Entre le Chablis que j'honore,
Et l'Aï dont je fais mon dieu,
Savez-vous ce que j'aime encore ?
C'est le petit *coup du milieu*. (*bis*).

Je bois quand je me mets à table,
Et le vin m'ouvre l'appétit ;
Bientôt ce nectar délectable
Au dessert m'ouvrira l'esprit.
Si tu veux combler mon ivresse,
Viens, Amour, viens, espiègle dieu,
Pour trinquer avec ma maîtresse
M'apprêter *le coup du milieu*.

adresse, qu'en sortant de table chaque convive puisse croire qu'on ne s'y est occupé que de lui. C'est ce qui arrivait lorsqu'on dînait chez le célèbre Beaumarchais, dont la femme, souverainement aimable, pratiquait, comme on ne l'a jamais fait, l'art de faire parfaitement, sans aucun effort, et avec des grâces indéfinissables, les honneurs d'un excellent dîner. Nous ignorons si elle existe encore; mais dans tous les cas nous consacrons

Ce joli coup, chers camarades,
A pris naissance dans les cieux;
Les dieux buvaient force rasades;
Buvaient enfin comme des dieux.
Les déesses, femmes discrètes,
Ne prenaient point goût à ce jeu :
Vénus, pour les mettre en goguettes,
Proposa *le coup du milieu.*

Aussitôt cet aimable usage
Par l'Amour nous fut apporté :
Chez nous son premier avantage
Fut d'apprivoiser la beauté :
Le sexe, à Bacchus moins rebelle,
Lui rend hommage en temps et lieu,
Et l'on ne voit pas une belle
Refuser *le coup du milieu.*

Buvons à la paix, à la gloire;
Ce plaisir nous est bien permis;
Doublons les rasades pour boire
A la santé de nos amis.
De Momus, disciples fidèles,
Buvons à Panard, à Chaulieu;
Mais pour la santé de nos belles
Réservons *le coup du milieu.*

ici ce faible hommage soit à sa personne, soit à sa mémoire (1).

Cette matière demanderait des volumes si l'on voulait la discuter et l'approfondir aujourd'hui surtout où nous la croyons plus nécessaire que jamais; c'est pourquoi nous avons cru devoir jeter en avant ces réflexions rapides sur ce sujet dans l'espoir qu'elles pourront être utiles, et germer dans quelques terrains de la nouvelle France. G. D. L. R.

Quelques Réflexions

QUI PEUVENT ÊTRE UTILES AUX GOURMANDS ET MÊME AUX PERSONNES SOBRES.

Nous avons remarqué avec douleur que deux grands vices d'organisation s'étaient glissés à la table des amphytrions modernes, et nous croyons qu'il est d'autant plus de notre devoir de les en avertir, que de tels abus finiraient par écarter de chez eux les véritables gourmands. Le premier consiste dans la durée des repas, le second dans la manière d'en faire les honneurs.

(1) Nous prenons à témoins de cette assertion tous ceux qui ont dîné autrefois chez M. de Beaumarchais : ils se souviendront sans peine que madame de Beaumarchais avait une telle manière de servir et de faire les honneurs de sa table, que, fût-on vingt convives, aucun n'échappait à sa vigilante politesse, et que chacun pouvait croire qu'il avait été l'objet de son attention exclusive. C'est le *nec plus ultrà* de l'art; et une femme seule est capable de le pousser jusque là. Malheureusement fort peu s'occupent aujourd'hui de cette sorte de gloire!

SUR LA DURÉE DES REPAS.

Il est de principe, en hygiène comme en médecine, que la première digestion se fait sous la dent; et tel vulgaire que soit cet adage, il n'en est pas moins d'une exacte vérité. C'est d'une parfaite trituration que résulte l'entière coction des alimens dans l'estomac, et par suite la bonne élaboration du chyle, et de leurs autres transmutations. C'est ce que le savant docteur en médecine, que nous avons l'avantage d'avoir pour collaborateur (1), expliquerait sans doute beaucoup mieux que nous; mais c'est une vérité bien généralement reconnue (2). Or, comment supposer qu'à un dîner à trois services, qui, dans beaucoup de maisons, ne dure, hélas! qu'une heure, tout au plus une heure et demie, il soit possible de bien broyer, et par conséquent de bien digérer tous les mets qui se succèdent sur nos assiettes?

Tel abondant que soit le dîner, un vrai gourmand fait ordinairement le tour de la table aux deux premiers services, c'est-à-dire qu'il mange, au moins une fois, de chacun des plats. Cette dégustation complète est même chez lui une sorte de devoir. Il importe aux progrès de l'art, à l'instruction de l'artiste, à la gloire même de l'amphytrion, qu'il puisse porter sur chacun des mets un jugement certain; et, comme il est nécessaire de tenir les choses pour en raisonner, il faut donc que toutes les entrées, tous les relevés, tous les rôtis,

(1) Marie de Saint-Ursin.

(2) Voyez dans ce volume l'article intitulé *Hygiène de la table.*

et tous les entremets, sans parler du dessert, passent successivement sur son assiette et dans son palais. Eh! le moyen d'y suffire en aussi peu de temps! Il est tel plat dont la dégustation dure plus d'un quart d'heure; et l'on veut qu'il en juge trente en soixante ou quatre-vingts minutes! Cela n'est ni sensé, ni même humain. Si notre gourmand veut remplir ses devoirs dans toute leur étendue, il s'expose à s'étrangler, à s'étouffer, et à ne retirer pour tout fruit de son dévouement qu'une mort certaine, ou tout au moins qu'une indigestion vulgaire; et s'il a borné son inspection à un petit nombre de plats, il a manqué aux obligations que sa qualité de gourmand lui impose.

Il est donc très-essentiel (puisque les amphytrions vaniteux, et qui sacrifient tout à la symétrie, ne consentiront jamais à faire servir plat à plat (1), ce qui est cependant la seule manière de bien apprécier tous les élémens d'un dîner); il est essentiel qu'on ne presse point les services; qu'on laisse à l'appétit des vrais gourmands une latitude en quelque sorte indéfinie; qu'on se règle, pour le dépouillement de la table, sur le travail des mâchoires les plus lentes, et non sur la voracité des plus diligentes et des plus actives; que l'on n'enlève rien que les gourmands n'aient mangé de tout; et, dût-

(1) La méthode de servir plat à plat est la rocambole de l'art de bien vivre. C'est le moyen de manger chaud, long-temps et beaucoup; chaque plat étant alors un centre unique auquel viennent aboutir tous les appétits.

on demeurer six heures à table (il faut convenir que ce n'est pas trop pour un grand dîner) , il importe au bien de l'art que tous les appétits y soient pleinement satisfaits , et que la cause du cuisinier soit instruite dans toutes les règles de la procédure gourmande.

Passons maintenant au second abus qu'il n'est pas moins urgent de réformer.

SUR LA MANIÈRE DE FAIRE LES HONNEURS D'UN DINER.

Autrefois , c'est-à-dire vers le milieu du dernier siècle, on était dans l'habitude de faire une espèce de violence aux convives , et de les presser tellement à chaque mets , que cette importunité dégénérait en une espèce de question extraordinaire. Ce débat entre l'amphytrion et les convives se renouvelait sans cesse , c'était une lutte continuelle où la profusion se mettait aux prises avec la sobriété , et dans laquelle le convive finissait toujours par céder , au risque d'avoir ce que l'on appelait alors une indigestion de politesse.

Cette méthode avait des inconvéniens sans doute , comme en ont tous les extrêmes; mais cependant , en dernier résultat, on ne mangeait guère au-delà de son appétit, et l'on pouvait, comme dans le repas de *Boileau,* laisser les morceaux entiers sur son assiette , et se sauver ainsi des dangers de la complaisance par une espèce d'escamotage que les valets favorisaient toujours volontiers.

Maintenant l'on tombe dans un excès contraire , et dont les conséquences sont bien autrement funestes. Les petites maîtresses qui donnent aujourd'hui le ton , chargées , au grand chagrin de notre appétit , de faire les

honneurs de la table de leurs riches époux, suivent des maximes tout opposées. Elles ont entendu dire qu'il n'était plus du bel usage de presser ses convives outre-mesure; en conséquence, non-seulement elles ne les pressent pas du tout, mais souvent elles se dispensent de leur rien offrir. Dans un dîner de huit entrées et d'autant d'entremets, on en dessert souvent cinq à chaque service qui sont demeurés absolument intacts, parce que la maîtresse de la maison n'a point jugé à propos d'en offrir, ou l'a fait d'une manière en quelque sorte négative, et que personne n'a osé en demander ou s'en servir à lui-même. Si cette nouvelle méthode entre dans le plan du régime économique de la maison, c'est une lésine odieuse; et il vaudrait bien mieux ne donner que quatre entrées, et les approfondir toutes, que d'en servir huit pour n'en attaquer que trois, et faire jouer ainsi le rôle de Tantale à la majeure partie des convives. Si c'est impatience de quitter la table, parce que l'on a une partie de spectacle liée pour l'après-midi, c'est manquer de savoir vivre. Aucun amphytrion ne peut ignorer que dans nos mœurs actuelles, et vu le peu de rapport entre l'heure des repas et celle de la comédie, lorsqu'il s'engage à donner à dîner, il doit consacrer à ses convives la journée entière. Eh! comment la majeure partie de ce temps peut-elle être mieux employée qu'à table? Nous convenons que les femmes, vu le peu de capacité de leur estomac, mangeant beaucoup moins que nous, doivent y rester assez long-temps oisives; mais c'est un sacrifice qu'une maîtresse de maison doit faire au bonheur de ses con-

vives, qui, à leur tour, afin de lui faire illusion sur la longueur du repas, doivent établir une conversation agréable, amusante et piquante, propre tout à la fois à redoubler l'appétit, à tromper la sobriété, et à faire couler rapidement les heures.

Concluons de tout ceci que l'un des principaux devoirs d'un amphytrion, de quelque sexe et de quelque rang qu'il soit, est de venir au secours des appétits timides, de ne laisser emporter aucun plat sans en avoir offert à deux reprises à chacun de ses convives; de veiller avec attention à ce que chacun mange, et mange copieusement des meilleurs mets; et le dîner, dût-il durer quatre heures, il est de sa gloire que tous soient en sortant en état de pouvoir prononcer en parfaite connaissance de cause sur tous les élémens dont il était composé, et n'aient aucune plainte à former contre la précipitation ou la vaniteuse économie de l'amphytrion. Il vaut mieux ne donner que quatre dîners en suivant ces maximes, que d'en donner douze d'après les erremens qu'une mode funeste, et qui fait crier famine aux vrais gourmands, n'a que trop bien réussi à faire adopter à la table des modernes Lucullus, et même de quelques-uns de ceux qui n'ont pas entièrement survécu à leur opulence passée. G. D. L. R.

Des Modes en Cuisine.

ENCORE UN MOT SUR LES AMPHYTRIONS.

La Mode, cette aimable déesse qui domine les Fran-

çais, et qui les chérit plus que tous les autres peuples de la terre, n'étend pas seulement son empire sur les charmans colifichets de nos belles; elle ne se borne pas à régler les dimensions d'un schall, la capacité d'un chapeau, les plis ondulans d'une robe, ni les couleurs variées des étoffes. Il est vrai qu'un ruban, qu'une ceinture, qu'un bonnet sont pour elle des affaires majeures; il est certain qu'elle s'occupe à défaire le soir ce qu'elle a créé le matin, et qu'elle relègue aujourd'hui ses jolis riens de la veille parmi les atours et les vertugadins de nos grand'mères. Souvent aussi, et cela prouve un peu sa stérilité, elle se voit forcée de recourir à ces vieux atours pour satisfaire les caprices de ce sexe enchanteur; et c'est de cette manière qu'elle ressuscite, qu'elle rétablit au milieu de nos cercles les Sévigné, les Ninon, les Gabrielle, les Agnès Sorel, les Imma, toutes les belles des temps si galans de la chevalerie. Mais ce ne sont pas là ses seules occupations; et Comus, aussi bien que Vénus, ressent journellement les effets de sa toute-puissance.

Depuis ces repas, si simples dans leur somptuosité, si grossiers dans leur recherche, que nos rois ou nos villes donnaient pour vingt ou trente sous, jusqu'à ce moment où un poisson distingué peut coûter des trois ou quatre louis; depuis l'humble Robert, inventeur de cette sauce si piquante qui porte son nom (1), jusqu'à M. Camérani, à qui l'on doit la création d'une soupe des plus succu-

(1) Quelques personnes pensent que *la sauce Robert* a été inventée par le restaurateur de ce nom, notre contemporain : c'est une erreur.

lentes (1), que de variations, que de changemens se sont opérés sur nos tables et dans nos casseroles! Tantôt la moutarde a régné en souveraine : on la voyait partout et dans tout; tantôt le citron, presque exotique, est venu aiguiser tous nos mets de son suc stimulant; le parmesan s'étalait sur le potage; le pigeon, le lapin, et le lièvre lui-même, ne paraissaient que bourrés, farcis, surchargés de force civette, de cresson alénois, de sauge, ou autres plantes aromatiques; puis ces ingrédiens échauffans étaient remplacés par des accessoires plus agréables

Rabelais range au nombre de ceux qui ont bien mérité de la patrie, le cuisinier Robert, qui en fut l'inventeur.

(1) Voici la recette de ce potage, ou de cette soupe, dont le goût est délicieux :

Il faut d'abord se procurer de véritables macaronis de Naples, et d'excellent fromage de Parmesan, d'excellent beurre de Gournay ou d'Isigny; environ deux douzaines de foies de poulets gras; du céleri, et de toutes sortes de légumes potagers, tels que choux, carotes, panais, navets, poireaux, etc.

On commence par hacher, bien menus, les foies de poulets, le céleri et les légumes; on fait cuire le tout ensemble dans une casserole, avec du beurre.

Pendant ce temps, on a fait blanchir les macaronis; on les assaisonne de poivre et d'épices fines, et on les laisse bien égoutter. On prend ensuite la soupière qu'on doit mettre sur table, et qui doit pouvoir aller sur le feu. On dresse au fond un lit de macaronis, par-dessus un lit du hachis précité, enfin un lit de fromage de Parmesan râpé.

On recommence ensuite dans le même ordre, et l'on élève les assises de ce bâtiment jusque vers les bords de la soupière. On le met ensuite sur un feu doux, et on laisse mitonner le tout pendant un temps convenable.

Ce potage peut revenir tout au plus à une centaine de francs pour une grande table.

au goût, plus utiles à la santé. Un temps fut où la friture à l'huile occupait les trois quarts de chacun des trois services d'une table; un autre temps arriva où le beurre frais, fondu seulement, devint la sauce générale de presque tous les légumes. Cette mode venait de la Hollande particulièrement, où elle s'est encore conservée.

Une preuve incontestable de l'empire de la mode sur nos mets, c'est le nom donné, il y a plusieurs siècles, à certaine manière bourgeoise d'arranger un bon morceau de tranche de bœuf, que l'on nomme encore aujourd'hui *bœuf à la mode*, et qui sera *bœuf à la mode* tant que le *Pont-Neuf* sera *Pont-Neuf*.

Combien de mets, adoptés d'abord avec fureur, n'ont brillé qu'un moment, comme la rose que Nicette portait hier à son corset! Que sont devenues ces fameuses tomates qui naguère doraient nos bouillis, nos poulets, et qui semblaient être le *nec plus ultrà* de toutes les sauces? Leur couleur purpurine avait séduit, leur acidité agaçait les dents; leur règne est presque passé: c'est ainsi que la plus belle figure ne peut faire pardonner un mauvais caractère..... On emploie encore des tomates; mais quel est le cuisinier maladroit qui oserait maintenant en colorer toutes ses sauces? il sait en dissimuler la couleur en en exprimant le suc, et encore bien peu en font usage.

Si la mode fait éprouver une foule de variétés d'apprêts à la broche et aux fourneaux, combien elle influe davantage sur le couvert et le service! On voit rarement aujourd'hui de ces grands laquais qui ne vous permet-

taient de boire que lorsqu'ils voulaient bien se donner la peine d'aller prendre les carafons au buffet. Cela ne se fait plus que dans quelques maisons, et c'est un reste de barbarie qu'on verra bientôt disparaître de la société.

Il est un usage bien plus désagréable encore, c'est de servir ensemble les entrées, les rôts, les entremets, le dessert même, tout à la fois. On a déjà signalé le danger de mettre les entrées sur la table en même temps que le potage : c'est bien pis quand tout le dîner s'y trouve accumulé ! Les mets se refroidissent; et s'il y a des fritures en hors-d'œuvre, ou en entremets, quand leur tour arrive, leur beurre figé, leur pâte devenue mate, ne semblent plus que de la colle. Il ne s'agit pas d'être un vrai gourmand pour détester cette manie, bonne tout au plus à la campagne, et que le goût le moins délicat réprouve. Il en est de cela comme des cinq actes d'une comédie qu'on jouerait tous ensemble sur un théâtre divisé en cinq compartimens : le dénouement se ferait là-haut en même temps que l'exposition aurait lieu en bas; et cela produirait un charivari inexplicable. Un bon repas est comme une œuvre dramatique, il doit avoir son exposition, son nœud, son dénouement; et tandis que les dames se réservent pour le dernier acte (le dessert), les foncés gourmands jettent leur feu au troisième, qui est composé des rôts, des pâtés, des daubes, des pièces de résistance. L'attente d'un service d'ailleurs réveille l'appétit, le tient en suspens, en haleine pour ainsi dire, et laisse à l'amphytrion le plaisir d'offrir à ses convives

le *coup du milieu;* car dans un dîner prié les convives sont en usage de boire trois coups indépendamment des autres qu'ils ne sont pas obligés de compter.

Ces coups se nomment le *coup d'avant*, *le coup d'après* et *le coup du milieu.*

Le *coup d'avant*, dont la mission est de creuser l'estomac et de le provoquer à de grandes choses, consiste en un verre de wermouth, de genièvre, de kirch ou de ginn. Il doit être bu d'un seul trait. Mais cette méthode que l'on a plusieurs fois tenté vainement d'introduire en France, entraîne avec elle de graves inconvéniens. Un spiritueux très-actif, projeté ainsi dans l'estomac au moment où celui-ci est déjà creusé et dans un état d'inaction, y produit nécessairement un effet brusque et dangereux, en ce qu'il resserre plutôt qu'il ne dilate cet aimable et délicat viscère. Un convive doit donc bien consulter son estomac, quand il se trouve en position de lui imposer le *coup d'avant.*

Le *coup d'après* est un doigt de vin pur que l'on boit immédiatement après avoir pris le potage ou la soupe. (*Voyez* ci-après le *Code de la table*, article 35.)

Le *coup du milieu* est un petit verre de rhum, d'absynthe ou de vin de Madère que l'on sert entre le roti et les entremets. (*Voyez* article 17 *du Code.*)

D. D.

Article Quatrième.

CODE DE LA TABLE.

Nota. Nous supposons que l'amateur a déjà lu tous les articles contenus dans ce chapitre troisième : ceux que nous plaçons dans ce Code n'en sont, en quelque sorte, que le complément.

DISPOSITIONS PRÉLIMINAIRES.

De toutes les actions de la journée d'un gourmand, le dîner étant la plus importante, (surtout depuis qu'on ne soupe plus), on ne saurait donner une attention trop scrupuleuse à tout ce qui y a rapport.

Aussitôt après la dégustation du *coup-d'avant*, et que l'on aura annoncé que le dîner est servi, l'amphytrion conduira les convives dans la salle du festin, en passant le premier, pour couper court à toutes les cérémonies; car lorsque le dîner attend, ce n'est pas le cas d'en faire.

L'amphytrion est le roi de la table; mais son pouvoir est temporaire, il se termine avec le repas; néanmoins son règne peut recommencer le lendemain, si la puissance lui sourit : il est rare qu'il ne trouve pas des sujets toujours prêts à lui obéir.

Il est indispensable de calculer la place des convives, d'après leur capacité respective, afin qu'aucun d'eux ne soit contraint

De faire un tour à gauche et manger de côté.

Le vin ordinaire, les verres et l'eau doivent être placés sur la table, et non à la disposition des valets, ainsi que

cela se pratiquait il y a quelques années; ce qui mettait les convives à leur dépendance chaque fois qu'ils avaient soif.

Comme il se rencontre toujours dans un dîner quelques personnes qui préfèrent à leur ordinaire le vin blanc au vin rouge, l'amphytrion doit faire mettre sur sa table quelques bouteilles du premier, dans la proportion d'une sur deux. C'est ordinairement le bon vin de Châblis qui doit figurer au premier service.

Les *hors-d'œuvres*, que nous pourrions comparer à ces cabinets, ces boudoirs, qui ajoutent à l'agrément d'une distribution, et font valoir les pièces majeures d'un bel appartement; les hors-d'œuvres dont, à la rigueur, on pourrait se passer sans que le service en souffrît, ainsi que leur nom l'indique; les hors-d'œuvres enfin, que l'usage a tellement naturalisés sur nos tables, qu'un grand dîner où ils ne figureraient pas, serait aussi peu de mise qu'une jolie femme sans rouge, doivent être placés sur la table comme les bouteilles.

Les hors-d'œuvres se divisent en animaux et en végétaux; les premiers en gras, maigre et pâtisserie; les seconds en fruits, herbages, légumes confits au vinaigre ou crus, tels que les melons, les figues, les radis, etc., en salaisons, etc. Dans la première classe on comprend les abattis, les cotelettes, les saucisses, le boudin, les andouilles, les harengs grillés, les filets de merlan, les petits pâtés en bouchée, au jus, de poisson, les timballes mignonettes, soit en gras, soit à la Béchamel, etc. Dans la seconde se trouvent renfermés les cornichons, les olives farcies, les olives simples, les bigarreaux marinés, les graines de capucine, les haricots à la gênoise, le blé de Turquie, les câpres, etc., le tout confit au vinaigre; le thon mariné, les sardines fraîches ou

confites (1), les anchois de Fréjus, et cette foule d'apéritifs qui s'interposent entre les entrées pour stimuler l'appétit et faciliter la digestion.

Toutes les bouteilles que l'on met sur la table doivent être débouchées, et le bouchon n'être que posé à l'orifice du goulot.

Dans les grandes chaleurs, les vins ordinaires et l'eau auront été mis à la glace une heure au moins avant le repas.

Le vin ordinaire doit figurer, en été, dans de brillantes carafes de cristal, frappées de glace; il donne ainsi à l'œil ce qu'il ne peut pas toujours offrir au palais.

Les verres de vins fins et de liqueurs doivent être placés devant chaque convive à côté des verres de vin ordinaire.

DU DEVOIR DES AMPHITRIONS.

Article 1er. Aussitôt que chaque convive a reconnu, par l'inspection des cartes, la place qui lui est destinée, il doit s'y asseoir sans délai, après avoir, par un *benedicite* mental, attiré la bénédiction du ciel sur son assiette. L'amphytrion seul demeurera debout devant son couvert (placé toujours au centre de la table), tant pour être à portée de servir que pour mieux surveiller les appétits.

(1) Les sardines fraîches ne sont pas faciles à trouver à Paris, attendu qu'elles ont à faire un trajet de cent lieues pour arriver, de même que les œufs frais de Lyon; mais M. Colin, à Nantes, s'est livré à la conservation des substances alimentaires avec un tel succès, que, pour les seules sardines en boëtes de fer blanc (qui se trouvent à Paris, rue Saint-Honoré, n° 176), le débit s'élève à plus de 20,000 par an. M. Colin est justement nommé l'Appert de la Bretagne, tant pour la conservation des fruits et légumes, que pour la sardine fraîche, le thon, etc.

2. L'amphytrion sert la soupe sur des assiettes creuses, qui sont en pile auprès de lui. Il donne la première portion à son voisin de droite, la seconde à son voisin de gauche; il revient après à sa droite, puis à sa gauche, et ainsi de suite alternativement. Chacun reste servi à son rang sans passer l'assiette. Ce premier service étant fait, l'amphytrion doit s'asseoir.

3. Un amphytrion, ainsi que l'a déjà dit le législateur de la table, doit savoir parfaitement bien découper, diviser, disséquer et servir toute espèce de grosses pièces, de vainaison, de volaille, de gibier et de petits pieds.

Dans l'impossibilité de servir lui-même tous les mets, et de s'occuper efficacement de tous les convives, l'amphytrion doit désigner ceux d'entre ses amis sur l'obligeance et l'adresse desquels il peut compter. Général habile, il doit choisir de dignes aides-de-camp.

4. Le premier soin d'un amphytrion, jaloux de bien découper, c'est d'avoir des couteaux et des fourchettes de dimensions différentes, et proportionnées aux pièces sur lesquelles il doit opérer. Il faut que les couteaux aient le fil, et soient chaque jour passés sur une bonne pierre à l'eau : les fourchettes d'acier bien pointues et fortes, quoique déliées.

5. Le morceau le plus délicat d'une poularde rôtie, c'est l'aile : le meilleur d'une volaille bouillie c'est la cuisse, surtout si cette cuisse est blanche, grasse, et charnue. Depuis quelque temps les dames s'attachent aux croupions; et si ce sont des perdreaux, à l'estomac.

6. On distingue dans un aloyau le morceau du procureur et celui des clercs. Ce dernier est le moins tendre.

7. Les morceaux d'honneur de la tête de veau sont les oreilles et les yeux.

8. La queue d'un lapin ou d'un lièvre est le morceau de distinction; ensuite le râble, puis les cuisses, qu'on ne sert jamais, comme celles d'une dinde, pour faire une petite entrée plus tard.

9. On sert le turbot avec une truelle de vermeil, ou tout au moins d'argent bien affilée. Après avoir décrit une croix sur le ventre en tranchant jusqu'à l'arête, on tire des lignes transversales depuis le milieu jusqu'aux barbes; on lève adroitement avec la pointe de la truelle les morceaux carrés qui se trouvent compris entre ces lignes, et on les sert. Les barbes du turbot sont ce qu'il y a de plus délicat.

10. Les oies, les canards, les sarcelles, et généralement tous les oiseaux aquatiques, se découpent selon des principes différens de la volaille; on les sert d'abord par aiguillettes levées très-minces et que l'on taille dans l'estomac.

11. On dit *dos de brochet et de truite; ventre de carpe.* Ce peu de mots explique tout.

12. C'est une maxime reçue que le fer ne doit jamais approcher du poisson dès qu'il est sur la table; l'or et l'argent sont les seuls métaux dignes d'en opérer la dissection.

13. Les mets qui n'ont pas besoin d'être disséqués, et qui se servent à la cuiller, sont du domaine public. Chaque convive peut les aborder et en envoyer aux personnes qui en demandent.

14. L'amphytrion doit s'abstenir de vanter les mets et les vins qu'il sert; ce serait méconnaître le goût de ses convives, et se priver des éloges si sa table en mérite.

15. Dans les grandes maisons on renouvelle les fourchettes à chaque mets nouveau. Après le poisson, personne ne peut être exempt de ce devoir. Il est d'usage de placer ces couverts de rechange sur un buffet voisin de la table, comme

il est utile de placer d'avance sur la table les différens verres destinés aux changemens des vins. La vue d'un arsenal et l'espoir de ne pas manquer de munitions pendant le combat, excitent toujours le courage des guerriers.

16. Un amphytrion doit avoir continuellement les yeux sur l'assiette et sur le verre de chacun de ses convives : il doit avoir horreur du vide.

17. Dans les dîners sans étiquette, c'est l'amphytrion qui verse le *coup du milieu*, lequel, ainsi que nous l'avons déjà dit, consiste en un petit verre de rhum, d'absinthe ou de vin de Madère, que l'on boit entre les deux services pour faciliter la digestion.

Dans plusieurs grandes maisons, c'est l'épouse de l'amphytrion ou la dame qui la supplée, qui se charge de ce service; et c'est ce qui flatte davantage les convives, quoique cette distribution se fasse par l'entremise des convives ou des valets.

A Bordeaux, et dans presque toutes les grandes villes du midi de la France, et même à Paris dans plusieurs bonnes maisons, c'est ordinairement une jeune demoiselle de quinze à dix-huit ans, qui se charge de verser aux convives ce *coup du milieu;* elle a la tête et les bras nus, elle est précédée d'un valet, qui distribue les verres portés sur un plateau, et suivie d'un second valet portant un autre plateau sur lequel sont placés les flacons que la demoiselle ne peut tenir dans ses mains.

Ainsi armée, cette jeune Hébé fait le tour de la table, en commençant par le convive placé à la droite de l'amphytrion; elle verse à chacun et selon son goût un verre de nectar, et se retire en silence, ce *coup du milieu* devant toujours être unique.

Les convives ne doivent prendre aucune liberté avec cette Hébé d'une espèce nouvelle, et qu'on choisit toujours vierge.

Cette déférence, qui pouvait jadis embarrasser un peu l'amphytrion, offre moins de doutes aujourd'hui, grâces aux progrès de la civilisation.

18. Une conversation animée pendant le repas n'est pas moins salutaire qu'agréable; elle favorise et accélère la digestion, comm e elle entretient la joie du cœur et la sérénité de l'âme.

Les morceaux caquetés se digèrent bien mieux.

Cet adage est si vrai, que, quoique les chartreux fussent très-bien nourris, la loi qui leur prescrivait le silence lorsqu'ils mangeaient en commun, était, au rapport de quelques personnes qui les ont connus, celle dont l'observance leur paraissait la plus rigoureuse. Ce qui prouve que le meilleur repas pris en silence ne saurait faire du bien.

Nous savons que la présence des domestiques paralyse souvent l'effet de la conversation; mais un tel motif n'est admissible que dans les dîners d'étiquette, où les valets semblent servir de décoration en ajoutant au luxe de la table. Mais en petit comité, entre amis, où l'on ne court risque d'avoir pour écho qu'un ou deux valets, que souvent même un amphytrion sait renvoyer à propos, alors la conversation n'est pas difficile à soutenir, car elle peut embrasser tous les sujets sans inconvénient.

Dans ce cas les servans ne doivent entrer que pour apporter les plats et se retirer aussitôt; on supplée à leur absence par des *servantes* placées de distance en distance à la proximité des dîneurs. Cela vaut mieux que des valets implantés, comme des automates, derrière chaque convive.

Leur estomac vide, leurs yeux dévorateurs, et leurs oreilles aux aguets, font de cette asiduité un vrai supplice pour les personnes qui sont à table. Il n'y a d'ailleurs ni gaieté, ni épanchemens en présence des valets; et qu'est-ce qu'un dîner dont on a banni la première, et dans lequel on ne peut se livrer aux autres?

19. C'est aux amphytrions à faire une étude particulière des propos de table, afin de pouvoir indiquer adroitement les sujets de conversation aux convives, et leur fournir, en quelque façon, leurs répliques. « Tout homme qui donne » bien à manger, dit M. Grimod de la Reynière, s'acquiert, » surtout pendant le repas, une supériorité qu'aucun des » assistans, tel que soit son rang, son esprit et sa fortune, » n'entreprend jamais de lui disputer. »

Que tout amphytrion profite donc de cet avantage, pour tourner adroitement l'entretien sur les sujets qu'on peut traiter à sa table, sans craindre d'y scandaliser personne. La littérature, les sciences, les arts, les spectacles, la galanterie, la chronique des coulisses, la gastronomie, etc., lui en fourniront un grand nombre. Ces légères distractions ne nuisent point à la mastication, et l'esprit se donne assez d'exercice pour se dilater sans fatigue. Un amphytrion adroit peut même, à l'aide de ce moyen, dissimuler les retards qui peuvent avoir lieu dans le service. On sait qu'en pareille circonstance un valet de l'aimable et spirituelle madame Scarron vint lui dire à l'oreille : *Madame, encore un conte, s'il vous plait, le rôt nous manque.*

Mais il faut raconter laconiquement, afin de jeter plus de charme et de variété dans la conversation. C'est à propos de cela que madame de Sévigné disait : *on doit avoir à table de courtes histoires et de longs couteaux.*

20. On ne doit jamais parler de politique à table. C'est prendre mal son temps pour gouverner l'État, que de choisir le moment de la journée où l'on est le moins capable de se gouverne rsoi-même.

21. Chez les amphytrions qui ont une maison nombreuse on ne souffre point la présence des valets étrangers, et aucun convive ne peut garder le sien : ceux de l'amphytrion les remplacent pendant toute la durée du repas. Cette méthode est fort sage; car il est des propos que l'on aime mieux tenir devant le valet d'un autre que devant le sien. Par ce moyen, le convive qui n'a point de domestique n'est pas humilié par la présence de celui de son voisin.

Il est vrai que souvent les services de ce valet d'emprunt sont une espèce de grâce; et, comme l'a très-bien exprimé le spirituel auteur de *l'Art de dîner en ville :*

Demandes-tu d'un plat ? il fait la sourde oreille,
En place du gigot t'apporte de l'oseille ;
Ou bien lorsqu'un morceau, non sans peine obtenu,
Flatte ton appétit trop long-temps retenu,
Écartant avec art ton avide fourchette,
Le traître l'escamotte en te changeant d'assiette ;
Étrangles-tu de soif, il te donne du pain;
C'est du pain qu'il te faut, il te verse du vin.
Heureux si, quelquefois, pour comble de détresse,
Le drôle, adroitement feignant la maladresse,
Sur ton unique habit, passe-port chez les sots,
D'un jus gras et brûlant n'épanche pas les flots !

Mais on a beau déclamer contre cet usage, des considérations de luxe et de vanité l'emporteront toujours sur les véritables intérêts de la gourmandise; et, comme il est devenu impossible de bannir tout-à-fait les valets de la table, il faut tâcher du moins d'y restreindre leur présence à l'ab-

solu nécessaire, en les congédiant dès que le dessert est servi.

22. Tout amphytrion qui sait vivre offre jusqu'à trois fois à chacun des convives du même plat. Son premier devoir est de venir au secours des appétits timides, de les rassurer, de les provoquer, et de ne rien épargner pour les satisfaire.

23. Les vins d'entremets doivent être servis par l'amphytrion. S'il en sert de plusieurs sortes à la fois, il charge un ou deux de ses affidés particuliers de l'aider dans cette importante distribution; mais les convives doivent attendre qu'on leur en offre : ce serait manquer aux convenances que d'en demander.

24. L'amphytrion et ses suppléans doivent toujours proclamer, au moins une fois, le nom du vin qu'ils offrent, son terroir et même son âge, s'ils sont bien certains de la fidélité du marchand qui le leur a vendu.

25. Ce serait s'exprimer d'une manière incongrue que d'offrir *du Bordeaux*, *du Bourgogne*, *du Champagne;* on doit annoncer du Lafitte, du Saint-Émilion, du Château-Margot, etc., du Beaune, du Chambertin, du Pommard, etc., de l'Aï, du Sillery, du Pierry, etc.; mais il faut toujours faire précéder ces noms des mots *vin de*, *vin du*, *vin d'*, etc.

26. On doit toujours servir les vins d'entremets et de dessert dans les bouteilles telles qu'on les monte de la cave. C'est leur faire perdre leur bouquet, une partie de leur esprit et de leur qualité, que de les transvaser dans des flacons de cristal pour les produire avec plus d'éclat sur la table, comme on le fait quelquefois pour les vins ordinaires. La véritable parure du vin réside plutôt dans la vétusté que dans l'éclat du vase qui le renferme.

Un flacon est comme un drapeau,
Plus il est vieux plus il est beau.

Le vin n'en serait que meilleur si on le buvait dans des verres de fougère, c'est-à-dire très-minces. Les verres de cristal, en mettant trop d'intervalle entre la liqueur et les lèvres du buveur, sont de grands ennemis de la dégustation. Les vrais gourmets en devraient proscrire l'usage, qui n'a été introduit que par un luxe plus fastueux que bien raisonné.

DU DESSERT.

27. Le dessert est aux services qui le précèdent, ce que la girande est au feu d'artifice; et, si cette comparaison n'est pas exacte dans tous ses rapports, l'on conviendra du moins qu'elle fait très-bien comprendre que le dessert doit être la partie brillante du festin; que son apparition doit surprendre, étonner, enchanter, ravir les convives; et que, si tout ce qui a précédé a satisfait pleinement le sens du goût, (ce qui n'est autre chose que l'appétit bien dirigé), le dessert doit parler à l'ame, et surtout aux yeux; il doit produire des sensations de surprise et d'admiration, qui mettront le complément aux jouissances que l'on a goûtées, depuis le commencement du repas, et, pour peu que la conversation ait été aimable pendant le dîner,

Le dessert
Que l'on sert
Aiguise encor la saillie;
C'est alors que la Folie
Vient apporter son couvert.
(*L'abbé de* LATTAIGNANT.)

Alors on peut tout dire, alors tout est souffert.
Tel doute à l'entremets, qui croit tout au dessert.

(*L'art de dîner en ville.*)

28. Chaque convive doit se servir en ce moment de ce qui se trouve à sa portée. Ceux dont les vues s'étendent au-delà de la sphère d'une coudée, prient leurs voisins de faire passer de main en main le plat qui les affriande.

29. Les compotes, les confitures, les fromages glacés, sont les seuls mets pour lesquels on emploie au dessert la cuillère, les autres plats se servent à la main.

30. Les verres à vin de Champagne doivent être apportés et placés devant l'amphytrion, soit dans une verrière, soit sur leurs pieds; et l'on doit s'empresser de servir le nectar champenois;

. . . . . L'*Aï*, dans qui *Voltaire*
De nos légers Français vit l'image légère :
C'est l'âme du plaisir, le charme du festin !...
Dans le cristal brillant, son nectar argentin
Tombe en perle liquide, et sa mousse fumeuse
Bouillonne, en pétillant, dans la coupe écumeuse ;
Puis, écartant son voile avec rapidité,
Reprend sa transparence et sa limpidité.
Au doux frémissement des esprits qu'il récèle
L'allégresse renaît, la saillie étincelle ;
Son bruit plaît à l'oreille et sa couleur aux yeux,
Son ambre, en s'exhalant, va faire envie aux dieux ;
Et l'odorat charmé, savourant ses prémices,
Au goût, qu'il avertit, en promet les délices !

DELILLE (*les trois règnes.*)

31. Le vin de Champagne peut être servi par l'amphytrion; mais il acquiert un nouveau charme quand il est versé par

une dame, dont les doigts gracieux attaquent et chassent le liège prisonnier.

Quand le bouchon, débarrassé
Du fil qui le captive,
Vole, avec bruit, au loin chassé
Par la liqueur active,
Je crois, dans les brillans accès
D'une aimable folie,
Voir jaillir d'un cerveau français
L'éclair de la saillie.

DESPREZ. (*Chanson.*)

Nous savons bien que la détonation que produit cet effet inévitable du vin de Champagne, est généralement redoutée d'un sexe timide; mais dans tous les dîners (pour peu qu'il y ait de l'étiquette) on trouve des dames qui ne s'effraient point du bruit.

DES CONVIVES, OU DU SAVOIR-VIVRE A TABLE.

Observations préliminaires.

Il est impoli d'arriver, comme convive, à un dîner commencé; ainsi, lorsque les gens sont à table, les convives survenans doivent s'abstenir d'entrer, dussent-ils jeûner tout le reste du jour, en punition de leur inexactitude.

La plus grande peine que l'on puisse faire à un gourmand, c'est de l'interrompre dans l'exercice de ses mâchoires. C'est donc manquer d'usage et de savoir-vivre que de rendre visite à des gens qui mangent; c'est troubler leurs jouissances, les empêcher de raisonner leurs morceaux, et leur causer des distractions fâcheuses.

32. Il n'est point de bon ton d'étendre sa serviette et de la passer par un coin dans la boutonnière de son habit. Il faut la laisser sur ses genoux après l'avoir déployée, pour s'en servir à essuyer sa bouche ou ses doigts.

33. On doit toujours manger sa soupe bouillante. C'est à cette méthode que l'on distingue les vrais gourmands des gourmands vulgaires.

34. Il n'est plus permis de prendre d'une main sa fourchette et de l'autre sa cuillère pour manger sa soupe; on ne se sert que de ce dernier instrument, qu'il faut laisser sur son assiette.

35. Aussitôt que l'on a mangé le potage, on se verse environ un doigt de vin pur : c'est ce qu'on appelle le *coup d'après*.

Ce doigt de vin est le seul qu'un véritable gourmand boive en vin ordinaire, car ne pas boire d'eau rougie au premier service, c'est sacrifier la jouissance future à l'orgueil présent; mais avant de faire ce sacrifice, on doit s'assurer par l'inspection des verres placés devant soi s'il y aura des vins fins, ce qui ne manque guère dans la moindre maison bourgeoise.

Dans tout état de cause, comme ce cas peut malheureusement se rencontrer chez quelque provincial, et que nous ne voulons pas qu'un convive honnête nous reproche de l'avoir condamné à l'*abondance* pendant tout son dîner (ce qui serait pour nous un déboire accablant), nous allons donner le signalement des verres qui doivent contenir les vins extraordinaires : la capacité des verres à vins d'entremets est environ de la moitié de celle des verres à vin ordinaire; et celle des verres à vin de liqueur, du tiers de ces derniers; ils ont la forme d'une tulipe : les verres à vin de Champagne sont étroits, profonds et de forme conique;

mais on ne place ordinairement ces derniers sur table qu'au dessert, afin d'éviter la confusion ou la *casse;* car ces verres extraordinaires sont ordinairement aussi fragiles que la vertu d'une danseuse de l'opéra.

36. Il faut demander *du bœuf*, et non pas *du bouilli.*

37. Ce serait une grande incongruité de se servir du couteau pour diviser son pain. Il faut, tant que dure le repas, se contenter de le rompre avec ses doigts.

38. Il n'est pas permis de demander *de la volaille;* il faut en spécifier l'espèce et demander *de la poularde, du chapon, du poulet,* etc.

39. Dans les tables nombreuses il n'est guère convenable d'adresser des demandes directes à l'amphytrion ou aux convives qui servent. Ces demandes coupent et interrompent la conversation, et feraient naître de la confusion dans la digestion des mets, surtout si elles étaient faites simultanément. Il faut, si la chose est possible, faire demander du plat que l'on désire par les domestiques; mais il faut attendre que ce mets soit divisé, si c'est une pièce entière; autrement la demande serait indiscrète.

40. On ne doit jamais plaisanter un convive en présence de son valet. Cet article n'a besoin d'aucune explication.

41. Le voisin de l'amphytrion peut donner à voix basse son avis sur les détails du repas : tout haut il ne doit qu'approuver.

42. Il n'y a que les mauvais cœurs qui médisent à table, car rien ne doit rendre indulgent comme la bonne chère et l'hilarité.

43. Il ne faut jamais refuser ce qu'envoie directement l'amphytrion.

44. Toutes les cérémonies, lorsqu'on est à table, tour-

nent toujours au détriment du dîner. Le grand point c'est de manger chaud, proprement, long-temps et beaucoup.

45. Un gourmand qui sait vivre écoute en silence les propos de table qui s'engagent au commencement du dîner, et n'entame jamais de conversation qu'après le coup du milieu.

46. Un sourire approbatif est obligatoire à chaque plaisanterie que l'amphytrion croit dire ou faire.

47. Le voisin d'une dame devient son cavalier servant : il doit surveiller le verre et l'assiette de sa voisine, et les faire fournir comme les siens propres. De son côté, la voisine doit se montrer aimable et reconnaissante envers son voisin. Ces soins et ces égards peuvent trouver leur récompense... on n'est pas toujours à table. Si un convive se trouve placé entre deux dames, il doit des égards particuliers à celle qui est à sa droite. Dans ce cas la dame de gauche est tenue de ne pas bouder, quand bien même elle n'aurait pas de quoi se dédommager de ce côté.

Si un cavalier pouvait servir deux dames à la fois, les choses n'en iraient que mieux.

48. Comme il faut agir graduellement en tout, un cavalier ne doit être que poli pendant le premier service; il est tenu d'être galant au second, et tendre au dessert : mais, jusqu'au Champagne, quel que soit l'effet qu'aient produit ses égards, ses soins, ses yeux et sa conversation, son genou ne doit point y prendre part.

49. On doit toujours tenir ses mains sur la table et en évidence; mais il est de la dernière impolitesse de s'y accouder.

50. Ce serait une malhonnêteté de refuser le premier verre, soit de vin d'entremets, soit de dessert, envoyé par l'amphytrion.

51. Il est défendu de demander *du Bourgogne*, *du Bordeaux*, *du Champagne*, etc.; on doit dire du vin de Bourgogne, du vin de Bordeaux, du vin de Champagne.

52. Les vrais gourmands ont toujours achevé leur dîner avant le dessert. Ce qu'ils mangent par-delà le rôti, n'est que de simple politesse.

53. Il faut boire le vin de Champagne aussitôt qu'il est versé, afin de n'en pas laisser évaporer l'esprit, dont on a toujours besoin au dessert.

54. Au dessert, le maître de la maison perd tous ses droits. Chacun fourrage à sa guise; l'anarchie succède à l'ordre. Mais aussi la gaieté, le rire, les joyeux couplets, le Champagne jaillissent à la fois, et la salle à manger prend un aspect de joie, un air de plaisir et de fête.

55. Dans les dîners bien ordonnés, les enfans ne doivent point rester à table au dessert; ils y sont presque toujours incommodes, et nuisent au charme de la conversation, soit en pleurant, en criant, en renversant le verre de leur voisin, ou en frappant à grands coups sur leur assiette avec un couteau, bruit qui n'est jamais entendu des bons parens. C'est bien pis encore lorsqu'un complaisant, jaloux d'être agréable à Madame, va demander au joli enfant la Cigale et la Fourmi, qu'il sait si bien par cœur. Toute conversation cesse alors, et il vous est loisible de prendre pour du syriaque ou de l'arabe ce que vous écoutez attentivement pendant une demi-heure; encouragé par son succès, l'enfant vous régale alors de tout son répertoire; et gardez-vous de témoigner le moindre signe d'improbation; vous rencontreriez les yeux du grand-papa ou de la grand'-maman, et votre couvert serait pour toujours oublié dans cette maison. Le seul parti à prendre, lorsqu'on est placé

à côté d'un tel marmot, c'est de le griser au plus vite, afin qu'on l'envoie coucher : ce n'est qu'alors qu'on peut donner un champ libre à la gaieté.

56. Si l'on porte des santés, la première doit être toujours *aux Dames !*

57. La santé de l'amphytrion, portée au moins par la reconnaissance de l'estomac, doit être la seconde. Quelques convives, plus gourmets que gourmands, pensent qu'il ne faut porter cette santé que quand il n'y a plus de vin sur la table, parce que c'est un procédé certain pour en faire revenir.

58. Quant aux autres santés, elles dépendent des circonstances qui sont l'objet du dîner. Chacun a ses affections particulières.

59. Il est aussi impoli de laisser du vin dans son verre que des morceaux sur son assiette : c'est ce qu'un amphytrion doit remarquer avant de sortir de table ; et c'est un avertissement pour lui de mieux choisir ou ses convives ou son vin.

60. C'est s'inviter à dîner pour une autre fois que de plier sa serviette ; aussi cela ne se fait point à Paris, à moins qu'on ne soit familier dans la maison.

CONCLUSION.

Les dîners d'amis sont préférables aux dîners d'étiquette, où, comme l'a très-bien dit le joyeux Désaugiers,

A sa tristesse étrange,
On croirait quelquefois
Que chaque invité mange
Pour la dernière fois.

Nous sommes de l'avis de l'abbé de Lattaignant quand il chante :

Je déteste la manie
De donner de grands repas ;
On dîne en cérémonie,
On symétrise les plats ;
On y rit
Sans esprit :
Mangeant froid, parlant de même,
On perd, par ce faux système,
Les bons mots et l'appétit.

Pannard nous a laissé les *lois de la table*, que chaque gourmand doit religieusement observer, sauf quelques modifications ou améliorations indiquées dans le Code que nous venons de donner.

Point de gêne dans un repas.
Table fût-elle au mieux garnie,
Il faut, pour m'offrir des appas,
Que la contrainte en soit bannie.
Toutes les maisons où j'en voi
Sont des lieux que j'évite :
Amis, je veux être chez moi
Partout où l'on m'invite.

Quand on est sur le point d'honneur
Quel désagrément on éprouve !
Point de haut bout, c'est une erreur :
Il faut s'asseoir comme on se trouve ;
Surtout qu'un espace assez grand
En liberté nous laisse.
Même auprès d'un objet charmant
Comus défend la presse.

Fuyons un convive pressant
Dont les soins importans nous choquent,
Et qui nous tue en nous versant
Des rasades qui nous suffoquent :
Je veux que chacun sur ce fait
Soit libre sans réserve,
Qu'il soit son maître et son valet, (1)
Qu'à son goût il se serve.

Tout ce qui ne plaît qu'aux regards
A l'utilité je l'immole;
D'un buffet chargé de cent marcs
La montre me paraît frivole :
Je ris tout bas lorsque je vois
L'élégant édifice
D'un surtout qui pendant six mois
Rentre entier dans l'office.

Se piquer d'être grand buveur
Est un abus que je déplore :
Fuyons ce titre peu flatteur ;
C'est un honneur qui déshonore.
Quand on boit trop on s'assoupit,
Et l'on tombe en délire :
Buvons pour avoir de l'esprit,
Et non pour le détruire.

Quand on devrait me censurer,
Je tiens, amis, pour véritable
Que la raison doit mesurer
Les plaisirs même de la table :
Je veux quand le fruit est servi
Que chacun se réveille ;
Mais il faut quelque ordre, et voici
Celui que je conseille :

(1) Allusion à l'article 18 du *Code de la Table*.

Dans les chansons point d'aboyeurs,
Dans les transports point de tumulte,
Dans les récits point de longueurs,
Dans la critique point d'insulte;
Vivacité sans jurement;
Liberté sans licence,
Dispute sans emportement;
Bons mots sans médisance.

Nous citerons encore les maximes suivantes, de M. C*** l'un de nos collègues en gourmandise et en épicuréisme; elles sont sur l'air : *V'là c' que c'est qu' d'aller au bois*, (n°. 627 *de la Clé du Caveau.*)

L'appétit doit, comme l'amour,
Se réveiller avec le jour;
Des bons repas être à la piste,
En tenir la liste,
Puis, à l'improviste,
Courir au meilleur librement:
V'là c' que c'est qu'un vrai Gourmand.

Rien ne doit le déterminer
A manquer l'heure d'un dîner;
N'importe celle qu'on veut prendre,
Vite il doit s'y rendre
Sans se faire attendre:
Prêt à toute heure, à tout moment,
V'là c' que c'est qu'un vrai Gourmand.

Celui qui sert dans un repas
Assez souvent ne mange pas.
L'homme à principes qui raisonne
Prend ce qu'on lui donne,
Et ne sert personne;
Il mange plus, et chaudement:
V'là c' que c'est qu'un vrai Gourmand.

Ne s'entretenir de procès,
De la guerre, ni de la paix;
Laisser parler, juger, médire,
Quelquefois sourire,
Ne jamais rien dire,
Que *bien obligé* simplement;
V'là c' que c'est qu'un vrai Gourmand.

Goûter de tous les plats qu'on sert
Du consommé jusqu'au dessert;
A petits coups boire à son aise;
Si le dîner pèse,
Sauter sur sa chaise
Pour le *tasser* honnêtement, (1)
V'là c' que c'est qu'un vrai Gourmand.

(1) Ce procédé est reconnu par M. G. D. L. R. pour être le plus simple et le moins coûteux.

Article Cinquième.

DES INTERMÈDES DU DINER, ET DE L'USAGE DE CHANTER A TABLE.

Plutarque pose en question, dans son *Traité des propos de table :* Lequel est préférable ou de converser librement pendant le repas, ou de faire la lecture, ou d'entendre de la musique, ou enfin d'introduire des baladins et des danseuses, pour mettre les convives en bonne humeur?

Cette difficulté n'est pas si facile à résoudre qu'elle le paraît au premier abord, car si des convives joyeux, spirituels et rassemblés par l'amitié, doivent exclusive-

ment pencher pour la conversation, on conviendra que les instrumens à vent sont d'une admirable ressource pour ceux qui ont l'imagination stérile, la langue embarrassée et le ventre plein.

Pour un repas où la confiance et la liberté sont invitées, et répondent à l'invitation, il y en a dix dont la joie est bannie par les innombrables parasites qu'amènent le luxe, l'ostentation, la cérémonie, et même la simple et timide bienséance.

Sans musique, sans spectacle et autres accessoires, que ferait-on au milieu de ces festins solennels, où l'étiquette restreint tout le babil des convives à quelques mots choisis de politesse banale? que dirait-on au dîner du ministre, à celui de M. l'ambassadeur, au souper de madame la maréchale? La pluie et le beau temps peuvent occuper une demi-heure, la mode et les nouvelles politiques ou littéraires remplir tout le premier service; mais que fera des deux heures qui restent le convive dont l'appétit n'a plus rien à faire?

La ressource la plus heureuse que puisse employer en pareil cas tout amphytrion bien avisé, c'est de réjouir ses hôtes, sinon à la manière des Orientaux, par les tours de passe passe d'un jongleur, ou la danse voluptueuse d'une jolie bayadère, au moins par une douce harmonie et par des chants mélodieux.

Nous avons des virtuoses dont la table fait le succès et la renommée; leur voix, remplissant la salle à manger, tombe avec éclat dans des oreilles avides et pré-

parées, et leur talent, peu goûté du public, s'y élève au-dessus de la critique et de lui-même.

Ce n'est pas pour les œuvres de son cuisinier que toute la ville brigue une invitation chez Mondor; ce n'est que chez lui qu'on entend distinctement les airs d'une cantatrice fameuse, et tous les amateurs sont devenus ses amis.

Enfin le besoin d'un spectacle quelconque pendant le repas se fait sentir si universellement, que chez le plus modeste amphytrion vous verrez quelque jeune beauté, parée comme en un jour de fête, offrir aux auditeurs indulgens les prémices de son petit talent sur le piano, la harpe ou la lyre.

Dans les cabarets même et dans les guinguettes on aperçoit à travers le treillage la famille *Jobart,* en habit des dimanches, buvant au son de l'orgue ambulant, et faisant ses libéralités à deux marmots tout noirs de fumée, qui exécutent une danse savoyarde pour la satisfaction de madame Jobart et de mademoiselle sa fille; les fronts s'épanouissent, et le vin *cosmopolite* complète le bonheur des convives.

Il est vrai que ces divertissemens que nous avons indiqués plus haut ne sont pas à la portée de tout le monde, et que certains gourmands les fuiraient autant que *la fortune du pot;* mais si l'on était une fois convenu de ne point donner de dîner sans quelque accessoire obligé, chacun saurait à quoi s'en tenir, et suivrait son penchant : tel viendrait pour la musique, et tel uniquement pour le dîner.

Mais, dans un dîner sans étiquette, dans un banquet où rien ne manque de la part des convives et de celle de l'hôte, c'est-à-dire où les bons mets, le vin et l'appétit abondent, où chaque visage respire la joie et la franchise, il ne faut point de secours étranger et point de plaisir accessoire; chacun apporte en soi un fonds de gaieté communicative; les bons mots sont au fond de la bouteille, et chaque verre les fait jaillir. Tout spectacle, tout divertissement dont les convives ne seraient pas les acteurs serait sans sel et sans saveur; car, comme le dit le naïf Amyot, *il n'est sauce que d'amis.*

La seule attention que l'on doive avoir en pareil cas, c'est d'exclure les gens trop sobres, les taciturnes, et ceux qui, abusant de la qualité de *Gourmands*, ne se mettent à table que pour une seule et exclusive occupation.

La nation française est essentiellement chantante, selon la remarque du rusé Mazarin. Le Français prisonnier charme en chantant les ennuis de sa captivité; il chante les faveurs comme les rigueurs de sa maîtresse : on chante en France pour calmer ses inquiétudes comme pour célébrer ses plaisirs. C'est en chantant que le Français vole aux combats; il chante encore en célébrant ses triomphes; et quand les hymnes de la paix viennent se mêler à nos rondes bachiques, on ne peut contester le droit de chanter à table.

CLYTOPHON.

Article Sixième.

Dessert.

CHANSONS DE TABLE.

Observation.

Toute chanson de table doit être gaie, elle doit avoir un caractère d'enjouement et de liberté qui la distingue des autres. Les convives qui ont la voix juste doivent répéter en chœur les refrains ; mais tous sont tenus de garder le plus profond silence pendant les couplets, même ceux à qui les muses n'ont jamais souri dans ce genre de poésie, comme dans tous les autres. Si c'est un avantage de n'avoir rien fait, il ne faut pas en abuser.

LE CODE ÉPICURIEN.

Air : Quand Biron voulut danser. (N 475 *de la Clé du Caveau.*)

Article Ier.

Santé, joie *et cœtera*
A qui ces statuts lira ; } *bis.*
C'est du divin Epicure
La morale toute pure,
Et remise à neuf
Pour mil huit cent neuf. } *bis.*

ART. II.

Ordre à tout Epicurien
De ne s'affliger de rien ;
Fils heureux de la Folie,
Rien n'aura droit dans la vie
De le chagriner,
Qu'un mauvais dîner.

ART. III.

Dès que son printemps viendra
L'Epicurien aimera,
Mais jamais d'ardeur fidelle,
Attendu que chaque belle
Doit en fait d'amour
Réclamer son tour.

ART. IV.

Lui défendons toutefois
De changer avant un mois ;
Et si la Parque traîtresse
Vient lui ravir sa maîtresse,
Il la pleurera...
Le moins qu'il pourra.

ART. V.

S'il naît de ce doux lien
Un petit Epicurien,
De peur qu'il ne dégénère
Des qualités de son père,
Ordre à l'innocent
De boire en naissant.

ART. VI.

L'Epicurien des autels
Fuira les nœuds *éternels*,

Attendu que ce qu'on aime
Ne peut, fût-ce Vénus même,
Paraître charmant
Eternellement.

ART. VII.

D'une femme quand l'époux
Sera quinteux et jaloux,
L'Epicurien de la belle
Embrassera la querelle,
Et la vengera
Le mieux qu'il pourra.

ART. VIII.

Ordonnons que le matin
Quiconque aura soif ou faim
Se contente d'une pinte
Et d'un jambonneau, de crainte
Que le déjeuner
Ne nuise au dîner.

ART. IX.

S'il se trouvait un voisin
A la jalousie enclin,
Il sera réputé traître;
Mais nous lui permettons d'être
Jaloux de celui
Qui boit plus que lui.

ART. X.

Entre frères tout cartel
Étant vil et criminel,
De nous déclarons indignes

Et repoussons de nos *vignes*
Ceux qui de plein gré
Iraient sur le *pré*.

ART. XI.

L'Epicurien qu'un censeur
Blâmera d'être buveur,
A son style maigre et fade
Jugeant son esprit malade,
Doit, par charité,
Boire à sa santé.

ART. XII.

L'Epicurien se dira
Quand sa tête blanchira :
Dois-je à l'heureuse jeunesse
Reprocher sa folle ivresse?
Ne crions pas tant;
J'en ai fait autant.

ART. XIII.

Quand son heure sonnera
Sur sa tombe on inscrira :
Ci-gît un fils d'Epicure,
Qui, malgré dame Nature,
Certe aurait vécu
Plus s'il l'avait pu.

ART. XIV.

Fait au temple où chaque jour
Epicure tient sa cour;
Publié ce vingt décembre,
Au banquet de la grand'chambre,
Par-devant Comus,
Bacchus et Momus.

LAUJON, *Président.*

PHILIPON DE LA MADELAINE, *Vice-Président.*

Pour copie conforme, DÉSAUGIERS, *Secrétaire.*

CONSEILS A LA VIEILLESSE.

Air : Nous n'avons qu'un temps à vivre (N. 408 de la *Clé du Caveau*).

Rions avec la jeunesse,
Suivons le plaisir qui la suit;
C'est un bien pour la vieillesse
D'amuser le Temps qui s'enfuit.
On voit réveiller la nature
Au chant des oiseaux du printemps;
Le plaisir de voir la verdure
Lui fait perdre ses cheveux blancs.
Rions, etc.

Pour adoucir l'humeur chagrine
Des jeux il faut se rapprocher;
C'est sur cet espoir que l'épine
Sous la rose aime à se cacher.
Rions, etc.

Quand nous le prions qu'il demeure,
Il est si vieux qu'il n'entend plus;
Il n'y voit que pour presser l'heure,
Et compter nos momens perdus.
Rions, etc.

Ce jour en est un qu'il nous laisse
Pour nous rappeler nos beaux ans;
En nous le donnant il nous presse
D'en mettre à profit les instans.
Rions, etc.

Laujon.

L'ÉLÈVE D'ÉPICURE A TABLE.

Air : Eh ! gai, gai, gai, mon officier (N. 167 de la *Clé du Caveau*).

Chantons, buvons; ce n'est qu'ici
Que la vie
Est jolie;

Chantons, buvons; ce n'est qu'ici
Qu'on nargue le souci.

Une onde fugitive,
Voilà notre destin;
Mais le ciel sur la rive
Fait croître le raisin.
Chantons, buvons, etc.

Laissons un dieu volage
Amuser des enfans :
On n'aime qu'au jeune âge;
On boit dans tous les temps.
Chantons, buvons, etc.

Combien d'heures chagrines
Suivent les doux ébats!
La rose a des épines,
Le pampre n'en a pas.
Chantons, buvons, etc.

Belles qu'Amour condamne
A de tendres langueurs,
Imitez Ariane;
Bacchus sécha ses pleurs.
Chantons, buvons, etc.

Garde, fils de Latone,
Tes neuf sœurs, ton ruisseau;
J'ai pour muse Erigone,
Pour Parnasse un caveau.
Chantons, buvons; ce n'est qu'ici
Que la vie
Est jolie;
Chantons, buvons; ce n'est qu'ici
Qu'on nargue le souci.

PH. DE LA MADELAINE.

ANACRÉON RAJEUNI.

Air : Jadis un célèbre empereur, N. 236, *ou* un air nouveau. (N. 901 de la *Clé du Caveau*).

Anacréon devient si vieux
Qu'Aspasie en verse des larmes ;
Il prend sa lyre, et par des chants joyeux
Prétend bien calmer ses alarmes :
« Que Phébus vienne à mon secours ;
« Coulez, mes vers, coulez pour les Amours. »

Dans l'espoir d'augmenter ses droits
A la tendresse d'Aspasie,
Mon philosophe a bu jusqu'à trois fois
D'un vin frais qui vaut l'ambroisie :
« Que Bacchus vienne à mon secours :
« Coulez, mon vin, coulez pour les Amours. »

Le soir arrive, et du berger
Il invoque à propos l'étoile ;
Ses feux sont tels, que pour les partager
Aspasie est déjà sans voile.....
« Que Vénus vienne à mon secours ;
« Coulez, mes nuits, coulez pour les Amours. »

Le matin, sans changer de ton,
Croiriez-vous qu'il s'enflamme encore ?
« Je sens, dit-il, que je deviens Tithon ;
« Aspasie, es-tu donc l'Aurore ?...
« Viens, viens toi seule à mon secours ;
« Coulez, mes jours, coulez pour les Amours. »

Par moi, de notre cher patron
La doctrine sera suivie
Jusqu'au moment où le brutal Caron
M'entraînera loin de la vie :
« Mes vers, mon vin, mes nuits, mes jours,
« Coulez toujours, coulez pour les Amours. »

M. de Pis.

BIBI.

AIR : Gaîment je m'accommode de tout. *Du Bouffe et le Tailleur.* (N. 675 de la *Clé du Caveau*).

QUOIQU'UN docteur censure
Vinum,
Il est, je vous assure,
Bonum;
Et comme chacun pense
Sibi,
Dès ma plus tendre enfance
BIBI.

Je vis sur mon passage
Aquam;
Mais pour en faire usage....
Nunquam :
Je vis du vin à boire,
Tibi;
Tibi, mon cher Grégoire,
BIBI.

Je fus près des bourriches
Lætus,
Et près de certains riches,
Mutus;
Mais toujours sous les treilles
Ubi
Je trouvai des bouteilles,
BIBI.

Paris fut mon asile....
Erit;
Et si quelqu'imbécile
Quærit :
« Dis-moi, pour être utile
» *Urbi*,
» Que fis-tu dans la ville ?.... »
BIBI.

Si j'ai craint les batailles
Multum,
J'ai fait voir aux futailles
Vultum:
Moins fatal qu'Alexandre
Orbi,
Sans rien réduire en cendre
Bibi.

Jadis, fêtant sans cesse
Bacchum,
J'enivrais ma maîtresse
Mecum:
Resté seul j'eus des craintes
Morbi;
Pour braver ses atteintes,
Bibi.

Je fis parfois à table
Carmen,
Non pour rendre durable
Nomen:
J'ignorai l'art sublime
Phœbi;
Pour rencontrer la rime
Bibi.

Par Bacchus je respire;
Bibo,
Et lorsqu'au sombre empire
Ibo;
Narguant la soif fatale
Ibi,
Je veux dire à Tantale:
Bibi.

Genuit Armand-Gouffé.

MA PHILOSOPHIE.

Air du curé de Pompone (N. 475 de la *Clé du Caveau*).

D'aucun pénible souvenir
Le poids ne m'indispose ;
A mes yeux le sombre avenir
Devient couleur de rose :
Pour le présent, qui fuit déjà,
Au hasard je me fie.
J'espère que voilà,
Larira,
De la *philosophie.* } *chorus.*

Par moi du joyeux troubadour
La morale est suivie,
Et chaque plaisir à son tour
Vient égayer ma vie :
Je donne les nuits à l'Amour,
Les jours à la Folie.
J'espère que voilà,
Larira,
De la *philosophie.*

Quand à quelque joyeux festin
L'amitié me convie,
Je mange jusqu'à ce qu'enfin
Ma faim soit assouvie ;
M'offre-t-on un broc de vieux vin,
Je bois jusqu'à la lie.
J'espère que voilà,
Larira,
De la *philosophie.*

Un savant par un art nouveau
Rend la mémoire bonne ;
Pour moi dans un pareil *panneau*
Il s'en faut que je donne :

Tous mes plaisirs sont présens *là;*
Les maux je les oublie.
J'espère que voilà,
Larira,
De la *philosophie.*

Je ne sais si je fus jamais
Trompé par mon amie;
Mais si quelque jour j'augmentais
La grande confrérie...
M'affliger de ce malheur-là
Serait une folie.
J'espère que voilà,
Larira,
De la *philosophie.*

Peut-on trouver ailleurs qu'ici
Table aussi bien servie?
Libres de soins et de souci,
Passons-y notre vie:
Amis joyeux, bravons ainsi
La fortune ennemie,
Et fronde qui voudra,
Larira,
Notre *philosophie.*

Quand le Temps viendra m'inviter
A changer de demeure,
Je veux, à force de chanter,
Lui faire oublier l'heure:
En voyant cette gaîté-là
Je prétends qu'il s'écrie:
Vive ce luron-là!
Oui, voilà
De la *philosophie!*

M. Moreau.

CHANSON ÉROTIQUE.

Air : Du partage de la richesse (N. 157 de la *Clé du Caveau*.)

Un bien suprême où l'on aspire
Ne peut combler tous nos souhaits ;
S'il tarde trop, on le désire,
S'il passe, il laisse des regrets :
Pour calmer trop d'impatience,
Charmer la fuite du plaisir,
C'est donc trop peu de l'espérance,
Et pas assez du souvenir.

Celui qui tristement espère
Sans avoir connu le bonheur,
Ne sait pas à quel point doit plaire
L'espoir qui vient flatter un cœur :
Il ne peut le prévoir d'avance,
Quel que soit le feu du désir ;
Car tout le prix de l'espérance
Tient à celui du souvenir.

Éloigné de celle qu'on aime,
Ayant vu combler tous ses vœux,
Le souvenir d'un bien suprême
Ne saurait non plus rendre heureux.
Le vrai bonheur ne recommence
Qu'en se montrant dans l'avenir ;
Mais l'entrevoir en espérance
Le rend charmant en souvenir.

Aimons donc bien lorsqu'on nous aime ;
Et, lorsqu'on a comblé nos vœux,
Désirons qu'un bonheur suprême
Suive toujours de nouveaux feux ;
C'est ainsi que, trompant l'absence,
Nous saurons toujours embellir
Le souvenir par l'espérance,
Et l'espoir par le souvenir.

Em. Dupaty.

CONSEILS A DÉLIE.

Air : Dans ma cabane obscure. (N. 116 de la *Clé du Caveau.*)

Crois-moi, jeune Délie,
Profitons des beaux jours;
L'aurore de la vie
Appartient aux amours;
Vainement la sagesse
Condamne nos soupirs,
Notre amoureuse ivresse
Vaut bien ses froids plaisirs.

Si l'amour est un songe,
Prolongeons le sommeil,
Jouissons du mensonge
Sans penser au réveil;
Et puisqu'avec le rêve
S'enfuit notre bonheur,
Avant qu'il ne s'achève,
Mourons dans notre erreur.

M. de Jouy.

FIDÉLITÉ, CONSTANCE.

Air : Aux soins que je prends de ma gloire. (N. 774 de la *Clé du Caveau*).

Amis, qu'appelez-vous constance?
Qu'appelez-vous fidélité?
On les confond souvent en France;
Il faut chercher la vérité.
Doit-on garder même tendresse
Lorsque tout change à chaque instant?
Non; c'est en changeant de maîtresse
Qu'on peut être vraiment constant.

Hier je cueillais une rose;
Aujourd'hui je vais dans le bois
Chercher une pensée éclose;
Demain le lis aura mon choix :

A tort on me nomme volage;
Le beau me plaît toujours autant;
La rose n'a plus mon hommage,
Mais aux fleurs je reste constant.

J'aimais Hortense à la folie;
Lise me charme en ce moment :
Hortense était jeune et jolie;
Elle a trente ans; quel changement!
Lise est novice, fraîche et belle,
Et quand je deviens son amant,
Je puis bien paraître infidèle,
Mais je me crois toujours constant.

Belle, quand un amant dit : *J'aime;*
Mon cœur ne changera jamais,
Il entend que, toujours la même,
Tu garderas mêmes attraits :
Tu passes... C'est donc toi, cruelle,
Qui l'as forcé d'en faire autant;
Mais au plaisir restant fidèle,
Il te fuit sans être inconstant.

A table aussi bien qu'à Cythère,
Diversité fait mon destin;
J'aime à voir passer dans mon verre
Volney, Pomard et Chambertin :
Au dieu de la liqueur vermeille
Partout je porte un cœur fervent,
Et quand je change de bouteille,
A Bacchus je reste constant.

CHARLES SARTRONVILLE.

COMMENT TOUT VA.

AIR : J'ons un curé patriote (N. 294 de la *Clé du Caveau.*)

LES vrais soutiens de ce monde
Sont le vin et la beauté;
Sans eux la machine ronde
N'est qu'un bloc désenchanté.

Dieu, qui savait bien cela,
Aux mortels le révéla;
Et voilà...
Oui, voilà,
Oui, voilà
Comment tout va. (*Ter.*) } *chorus.*

Sans ma belle et ma bouteille
Je ne puis faire un couplet;
Mais quand je bois sous la treille
Près de l'objet qui me plaît,
Comment tenir à cela?
Que de charmes je vois là!...
Et voilà,
Oui, voilà,
Oui, voilà
L'esprit qui va.

A dîner femme jolie
Sait doubler mon appétit;
Au dessert la pruderie
S'en va petit à petit:
Mon œil découvre déjà
Les attraits qu'elle voila...
Et voilà,
Oui, voilà,
Oui, voilà
L'amour qui va.

En parlant d'amour on chante;
Je vois tout le monde en train:
La romance trop touchante
Fait place au joyeux refrain.
Pour fêter ce refrain-là
Que de verres je vois là!
Et voilà,
Oui, voilà,
Oui, voilà
Le vin qui va.

Ainsi, le vin, la tendresse
Doivent suffire à nos vœux :
Aimons et buvons sans cesse ;
C'est le secret d'être heureux ;
Charmant secret que déjà
Épicure dévoila !
Et voilà,
Oui, voilà,
Oui, voilà
Comment tout va.

M. Armand-Gouffé.

JE M'EN MOQUE COMME DE COLIN TAMPON.

Air : Et ma mère ! est' c'que j' sais ça (N. 115 de la *Clé du Caveau.*)

A quoi bon grossir la liste
De nos frondeurs ennuyeux ?
Tout prévoir, c'est un peu triste :
Rire de tout vaut bien mieux.
Que l'univers se disloque
Comme un vase du Japon,
En attendant, je m'en moque
Comme de Colin Tampon. (*bis.*) } *chorus.*

Nargue du triste Héraclite
Qui toujours se lamentait !
Que j'aime ce Démocrite
Qui gaîment lui répétait :
Sur ce monde qui te choque,
Hélas ! mon pauvre garçon,
Tu pleures ! moi *je m'en moque*
Comme de Colin Tampon.

Damis en vain près d'Estelle
Soupire comme un Colin ;

Il faut pour plaire à la belle
Être bien riche ou bien fin :
Au plus aimable colloque
Froidement elle répond :
Des Colins moi *je me moque*
Comme de Colin Tampon.

Cherchant partout un suffrage,
Un auteur bien suffisant
Pour lire un nouvel ouvrage
Trouve un cercle complaisant ;
Mais le public, qui révoque
Les jugemens du salon,
Dit en sifflant : *Je m'en moque*
Comme de Colin Tampon.

« Ici-bas rien né m'étonne,
« Disait monsieur dé Pibrac ;
« Il faut voir sur la Garonne
« Mon beau domaine dé Crac !
« Paris n'est qu'uné bicoque ;
« Lé moindre château gascon
« Dé votre Louvre sé *moque*
« *Comme dé Colin Tampon* ».

Qu'on célèbre le Champagne,
Le Pomard, le Chambertin ;
Qu'on vante le vin d'Espagne,
Le vin de Beaune ou du Rhin :
Pour moi, lorsqu'on me provoque,
Le meilleur est assez bon ;
Quand à son nom *je m'en moque*
Comme de Colin Tampon.

Lorsque la vilaine Parque
M'aura dit : Fais ton paquet,
Je veux, jusque dans la barque,
Lui rabattre son caquet ;

Je chanterai : Ma défroque
N'est pas celle d'un capon,
Et des Parques *je me moque*
Comme de Colin Tampon.

ANTIGNAC.

LE NOUVEAU DÉMOCRITE.

AIR : En revenant de Bâle en Suisse. (*N.* 180 *de la Clé du Caveau.*)

AMIS, dans le siècle où nous sommes,
Quand je vois nos graves esprits
Gémir sur les erreurs des hommes,
Je les laisse faire, et je dis :
De tout il faut rire ;
L'humeur ne vaut rien ;
Qu'aurions-nous à dire
Si tout allait bien ? } *bis en chorus.*

Je ris d'un ignorant en place ;
Je ris d'un faquin en crédit ;
Je ris d'un amant à la glace,
Et d'un sot qui fait l'érudit.
De tout il faut rire, etc.

Je ris de l'avocat Monrose
Qui, tout rempli du droit français,
Parce qu'il tient la bonne cause
Croit devoir gagner son procès.
De tout il faut rire, etc.

Je ris de ce rimeur étique
Qui croit, inimitable auteur,
Fermer la bouche à la critique
En faisant dîner le censeur.
De tout il faut rire, etc.

Je ris d'une Agnès de village
Qui, novice jusqu'à quinze ans,
De Paris faisant le voyage,

Verse jusqu'à la lie
Pour un si grand larcin.
Lisette, etc.

Certain soir je pénètre
Dans ta chambre, et sans bruit,
Je vois par la fenêtre
Un voleur qui s'enfuit.
Je l'avais, dès la veille,
Fait fuir de ton boudoir.
Ah! qu'une autre bouteille
M'empêche de tout voir!
Lisette, etc.

Tous comblés de tes grâces,
Mes amis sont les tiens,
Et ceux dont tu te lasses,
C'est moi qui les soutiens.
Qu'avec ceux-là, traîtresse,
Le vin me soit permis:
Sois toujours ma maîtresse,
Et gardons nos amis.
Lisette, etc.

M. P. J. de Béranger.

CONSEILS AUX ÉPICURIENS.

Air : D'l'instant qu'on nous mit en ménage (N. 142 de la *Clé du Caveau.*)

En dépit des sots, des critiques,
Des pédans et des envieux,
Redoublons nos transports bachiques;
Répétons ce refrain joyeux :

Chers amis (*bis*), enfans d'Epicure,
Aimons, buvons la nuit, le jour;
Notre devise est *la nature,*
La gaîté, le vin et l'amour.

Par une devise aussi sage,
Eclairé sur le prix du temps,
Tout au plaisir, que le jeune âge
Double le cours de ses beaux ans.
Chers amis, etc.

Dans l'âge qui suit la jeunesse,
Que le plaisir soit mieux goûté,
C'est un vin qui gagne en finesse
Tout ce qu'il perd en quantité.
Chers amis, etc.

Plus tard, avec plus de mystère,
Que l'homme, fidèle à Vénus,
Ose dans les champs de Cythère
Glaner, s'il ne moissonne plus.
Chers amis, etc.

Que l'Amour au vieillard aimable
Garde des souvenirs touchans,
Et parfois au sortir de table
Couronne encor ses cheveux blancs.
Chers amis, etc.

Quelques plaisirs que l'on rassemble,
Amitié, joins-y ton attrait,
Comme le nœud qui tient ensemble
Les fleurs dont se forme un bouquet!
Chers amis, etc.

Par tes flots, ô liqueur divine!
Source d'esprit et de gaîté,
Nous jurons à cette doctrine
Éternelle fidélité.
Chers amis, etc.

De la bonne philosophie
C'est le flambeau surpris aux cieux,
C'est le fruit de l'arbre de vie
Qui rend l'homme semblable aux dieux.

Chers amis, (*bis*) enfans d'Épicure,
Aimons, buvons la nuit, le jour;
Notre devise est *la nature*,
La gaîté, le vin et l'amour.

M. Eusèbe-Salverte

LAISSONS COULER L'EAU.

Air du *Vaudeville final de Fanchon la vielleuse* (N. 792 de la *Clé du Caveau.*)

Qu'un censeur aquatique
Soir et matin critique
Les amis du tonneau,
Méprisons son ramage,
Joyeux apôtres du *Caveau*...
Au vin rendons hommage....
Et laissons couler l'eau. } *bis.*

Sur les flots qu'il traverse,
Plus d'un marchand s'exerce
De Dantzick à Porto;
Mais la mer est brutale:
Chantons, buvons sur le plateau
Du *Rocher de Cancale*....
Et laissons couler l'eau.

Sur les bords de la Seine,
Chaque jour met en scène
Quelque rimeur nouveau;
Bientôt l'*oubli* l'entraîne.
Croyez-moi, buvons à *Boileau*;
Buvons à *La Fontaine*....
Et laissons couler l'eau.

Quand le souverain juge
Punit par un déluge
Le monde à son berceau,
Noé, d'humeur maligne,
Portant un *cep* dans son bateau.
Chantait : sauvons la *vigne*,
Et laissons couler l'eau.

Au gré du temps qui coule,
Nous voyageons en foule
Sur un léger radeau ;
Malgré soi l'on arrive.
Cueillons donc, pendant qu'il fait beau,
Quelques fleurs sur la rive...
Et laissons couler l'eau.

En chemin, si la parque,
Par hasard nous remarque,
Et tire son ciseau,
Puisque le noir monarque
D'un fleuve entoura son château,
Prenons gaîment la barque...
Et laissons couler l'eau.

M. Armand-Gouffé.

ÉLOGE DES FEMMES DE TRENTE ANS.

Air du pas des Trois Commères dans la *Dansomanie* (N. 758 de la *Clé du Caveau.*)

Aime qui voudra les fillettes,
Moi, j'aime une femme à trente ans :
Un bon fruit vaut bien les fleurettes,
Et l'été vaut bien le printemps.

A quinze ans, pour jeune bergère,
La nature a plus d'un secret :
Prenez, messieurs, une écolière,
Une maîtresse est mieux mon fait.
Aime qui voudra les fillettes, etc.

A quinze ans on ne sait rien dire,
A trente on sait nous inspirer :
A quinze ans toujours on s'admire,
A trente on se fait admirer.
Aime qui voudra les fillettes, etc.

Les censeurs malins nous le disent,
En romans le siècle est fécond :
A quinze ans les filles en lisent,
A trente ans les femmes en font.
Aime qui voudra les fillettes, etc.

Des roses ma vue est charmée,
Mais, j'en fais juge un connaisseur,
La fleur éclose est parfumée,
Et les boutons n'ont point d'odeur.

Aime qui voudra les fillettes,
Moi, j'aime une femme à trente ans :
Un bon fruit vaut bien les fleurettes,
Et l'été vaut bien le printemps.

C. L. C.

LE ROI D'YVETOT.

AIR : Quand un tendron vient en ces lieux (N. 384 de la *Clé du Caveau.*)

Il était un roi d'Yvetot
Peu connu dans l'histoire,
Se levant tard, se couchant tôt,
Dormant fort bien sans gloire,
Et couronné par Jeanneton
D'un simple bonnet de coton,
Dit-on.
Oh! oh! oh! oh! ah! ah! ah! ah!
Quel bon petit roi c'était là! } *chorus.*
La la!

Il faisait ses quatre repas
Dans son palais de chaume,
Et sur un âne, pas à pas,
Parcourait son royaume.
Joyeux, simple, et croyant le bien,
Pour toute garde il n'avait rien
Qu'un chien.
Oh! oh! oh! oh! ah! ah! ah! ah!
Quel bon petit roi c'était là!
La la!

Il n'avait de goût onéreux
Qu'une soif un peu vive;
Mais en rendant son peuple heureux,
Il faut bien qu'un roi vive.
Lui-même, à table et sans suppôt,
Sur chaque muid levait un pot
D'impôt.
Oh! oh! oh! oh! ah! ah! ah! ah!
Quel bon petit roi c'était là!
La la!

Aux filles de bonnes maisons
Comme il avait su plaire,
Ses sujets avaient cent raisons
De le nommer leur père;
D'ailleurs, il ne levait de ban
Que pour tirer, quatre fois l'an,
Au blanc.
Oh! oh! oh! oh! ah! ah! ah! ah!
Quel bon petit roi c'était là!
La la!

Il n'agrandit point ses États,
Fut un voisin commode,
Et, modèle des potentats,
Prit le plaisir pour code.

Ce n'est que lorsqu'il expira,
Que le peuple, qui l'enterra,
Pleura.
Oh! oh! oh! oh! ah! ah! ah! ah!
Quel bon petit roi c'était là!
La la!

On conserve encor le portrait
De ce digne et bon prince;
C'est l'enseigne d'un cabaret
Fameux dans la province.
Les jours de fête, bien souvent,
La foule s'écrie en buvant
Devant:
Oh! oh! oh! oh! ah! ah! ah! ah!
Quel bon petit roi c'était là!
La la!

M. P. J. De Béranger.

MONSIEUR MATHIEU,

ou

L'ORIGINAL SANS COPIE.

Air: Maman, mariez-nous. (N. 384 de la *Clé du Caveau*)

Feu, feu
Monsieur Mathieu
Était un singulier homme;
Feu, feu
Monsieur Mathieu
Était comme
On en voit peu.

Quoique maître d'un grand bien
Et de famille fort bonne,
Il faisait souvent l'aumône,
Et ne devait jamais rien.
Feu, feu, etc.

D'un habit de camelot
Il avait pris la coutume,
Prétendant que le costume
Ne prouve pas ce qu'on vaut.
Feu, feu, etc.

Au joug de l'hymen soumis,
On l'a vu, du fond de l'âme,
Toujours préférer sa femme
A celles de ses amis.
Feu, feu, etc.

Enchanté de voir grandir
Ses trois garçons et sa fille,
Il promenait sa famille
Sans bâiller et sans rougir.
Feu, feu, etc.

Il bravait avec mépris
Nos usages et nos modes;
Et c'était aux plus commodes
Que mon sot donnait le prix.
Feu, feu, etc.

On le vit, lorsque des ans
Le poids vint courber sa tête,
A la *Titus* la mieux faite
Préférer ses cheveux blancs.
Feu, feu, etc.

Il s'avisa de rimer
Des morceaux dignes d'envie,
Et notre auteur, de sa vie,
N'osa se faire imprimer.
Feu, feu, etc.

A la faveur comme au rang,
Il croyait que le mérite
Devait conduire plus vite
Que l'apostille d'un grand.
Feu, feu, etc.

Un jour on lui proposa
Un emploi considérable,
Et s'en jugeant incapable,
Sans regret il refusa.
Feu, feu, etc.

Jamais, ce fou, s'il en fut,
Ne voulut faire antichambre
Pour obtenir d'être membre
Du beau corps de l'Institut.
Feu, feu, etc.

Aux honneurs il fut admis
Par je ne sais quel miracle;
Et jamais sur le pinacle
Il n'oublia ses amis.
Feu, feu, etc.

Eh bien! on le chérissait;
Et, malgré ses faux systèmes,
Il fut pleuré par ceux mêmes
Que sa mort enrichissait.
Feu, feu
Monsieur Mathieu
Était un singulier homme;
Feu, feu
Monsieur Mathieu
Était comme
On en voit peu.

DÉSAUGIERS.

LE VIN ET LA VÉRITÉ.

Air de la Pipe de tabac (N° 108 de la *Clé du Caveau.*)

In vino veritas, mes frères,
Nous dit un proverbe divin:
Dieu pour nous faire aimer nos verres
Mit la vérité dans le vin.

J'obéis à sa loi suprême ;
Comme buveur je suis cité :
On croit que c'est le vin que j'aime ;
Mes amis, *c'est la vérité.*

On croit que la philosophie
N'a jamais troublé mes loisirs,
Et qu'à bien jouir de la vie
J'ai toujours borné mes desirs :
On dit quand je cours sous la treille :
C'est le plaisir, c'est la gaîté
Qu'il va chercher dans la bouteille...
Mes amis, *c'est la vérité.*

On croit aussi que la tendresse
Fait quelquefois battre mon cœur ;
On croit qu'une jeune maîtresse
Est nécessaire à mon bonheur ;
Quand je trinque avec une belle
Chacun dit : c'est la volupté,
C'est l'amour qu'il cherche auprès d'elle...
Eh, messieurs ! *c'est la vérité.*

M. Armand-Gouffé.

L'ERREUR.

Air : Avec vous sous le même toit (N. 54 de la *Clé du Caveau.*)

Inspiré par son jus divin,
A Bacchus consacrant mes veilles,
A table, en célébrant le vin,
Souvent je crois faire merveilles :
Aujourd'hui, craignant un malheur,
Sur votre indulgence je compte ;
Mais si vous blâmez mon *erreur*,
Songez bien qu'*erreur* n'est pas compte.

La *vérité* presque toujours
Nous fatigue et nous contrarie;
L'aimable *erreur* charme le cours
Du petit trajet de la vie :
Quand je goûte un bonheur complet,
Que m'importe si je m'abuse;
La *vérité* qui me déplaît
Ne vaut pas l'*erreur* qui m'amuse.

Que je plains l'*erreur* d'un amant
Qui, loin de sa jeune maîtresse,
S'abandonnant à son tourment,
Passe les nuits dans la tristesse!
Pour moi, si je peux m'endormir
En rêvant à l'objet que j'aime,
L'*erreur* qui m'offre le plaisir
Vaut quelquefois le plaisir même.

Narguant tout haut le froid censeur
Et sa triste philosophie,
Je marche d'*erreur* en *erreur*
Sur les traces de la Folie;
Et... telle est ma légèreté,
Que j'échangerais, chers confrères.
Tous les dons de la *vérité*
Pour les promesses des *chimères*.

Quoique l'on m'ait fait bien des tours,
A l'amitié je suis fidèle :
Je crois mes amis sans détours,
Je crois à l'amour de ma belle;
Je crois que sans moi la grandeur
Ne lui ferait aucune envie :
Si tout cela n'est qu'une *erreur*,
Qu'elle dure toute ma vie.

M. Brazier.

MES VOEUX,

OU

LE MONDE COMME JE LE VOUDRAIS.

AIR : Tenez, moi je suis un bon homme (N. 557 de la *Clé du Caveau.*)

TENEZ, moi je suis un bon homme :
Aussi, pour aller droit au but,
Tout franc je vais vous dire comme
Je voudrais que le monde fût :
Je voudrais voir, au lieu de guerre,
Pour le bonheur du genre humain,
D'un bout à l'autre de la terre
Les mortels se donner la main. } *Bis.*

Loin que la fortune me tente,
Je voudrais, pour vivre content,
Avoir cent mille écus de rente,
Et que chacun en eût autant ;
Je voudrais rencontrer à table,
Par un prodige tout nouveau,
Bonne humeur, chère délectable,
Amitié pure et vin sans eau.

Je voudrais qu'à la perfidie,
Comme à l'intrigue, on mît un frein ;
Qu'on chassât la misantropie
Par un flon-flon, un gai refrain ;
Qu'on ne vît plus un sot en place
Protéger filleul et cousin ;
Qu'on ne montât plus au Parnasse
Sur l'épaule de son voisin.

Je voudrais, sans être un ivrogne,
Qu'on ne fît plus (bravant les lois),
Avec du *Cahors* du *Bourgogne*,
Du *Champagne* avec de l'*Arbois* ;

Par ce moyen tout homme honnête
Chancelant après son repas,
Saurait, en consultant sa tête,
A quels vins il doit ses faux pas.

Je voudrais que femme jolie
Restât toujours dans son printemps;
Que, pour l'amour, pour la folie,
L'homme n'eût jamais que trente ans;
Qu'il n'existât plus, et pour cause,
(Chacun aura même désir)
Nulle épine auprès de la rose,
Nul regret après le plaisir.

Avec la paix, fortune stable,
Si l'homme possédait un jour
Bons amis, bon vin, bonne table,
Gaîté franche et constant amour,
Je voudrais, selon son envie,
Qu'il eût aussi la liberté
De finir doucement sa vie
Sans l'appui de la faculté.

A MES AMIS.

Je voudrais, narguant le voyage
Que le Temps prescrit sans pitié,
Avec vous jusqu'au noir rivage
Répéter l'hymne à l'Amitié :
Et qu'autour d'une table ronde,
Chantant, buvant et sans souci,
On nous vît tous dans l'autre monde
Comme on nous voit dans celui-ci.

M. Capelle.

LES TROIS MOTS.

AIR : Chantons *Lætamini* (N. 99 de la *Clé du Caveau.*)

TROIS mots forment mon thême
Et toutes mes leçons :
Or, ces trois mots que j'aime
Sont (jugez s'ils sont bons)
Aimons,
Buvons,
Chantons. } *Quatre fois.*

Ici nous pouvons dire
Tout ce que nous pensons ;
La gaîté nous inspire ;
Disons et répétons :
Aimons,
Buvons,
Chantons.

Dans cette courte vie
Momus vaut bien Caton ;
La raison est folie,
La folie est raison.
Aimons,
Buvons,
Chantons.

Un roi cher à l'histoire,
Fit plus d'une chanson ;
Il sut aimer et boire ;
L'avis est trois fois bon.
Aimons,
Buvons,
Chantons.

Phébus par l'harmonie,
L'Amour par ses leçons,
Bacchus par l'ambroisie
Enivrent nos raisons.
Aimons,
Buvons,
Chantons.

Lorsqu'en trois mots je trace
Mon système en chansons;
Changez les mots de place,
Ils seront toujours bons.
Aimons, buvons, chantons,
Buvons, chantons, aimons,
Chantons, aimons, buvons,
Aimons, buvons, chantons.

A. DE C***.

LE LIT ET LA TABLE.

AIR : La bonne aventure, ô gué ! (N. 302 de la *Clé du Caveau.*)

IL faut régler ses desirs,
Dit un sage aimable,
Et faire entre les plaisirs
Un choix raisonnable.
Des biens je fais peu de cas,
Et je ne me plaindrai pas
Si j'ai toujours ici-bas
Bon *lit*, bonne *table*.
J'ai parcouru vainement
La terre habitable;
A quoi tout ce mouvement
Est-il profitable?

Que gagne-t-on à changer?
Sans aller chez l'étranger,
Bornons-nous à voyager
Du *lit* à la *table*.

Damis voit dans la grandeur
Un bien désirable;
Pour moi, je crois le bonheur
Chose préférable.
L'homme heureux, sans se montrer,
Cherche à se faire ignorer,
Satisfait de figurer
Au *lit*, à la *table*.

Amour, appétit, valeur
Ont un coin semblable;
Bon estomac d'un grand cœur
Est inséparable;
Pour théâtre, à des exploits
Moins brillans, mais plus courtois,
Un héros choisit par fois
Le *lit* et la *table*.

Sans profaner des Latins
La langue admirable,
Imitons de leurs festins
L'ordonnance aimable :
Ce peuple s'y connaissait,
Et savait ce qu'il faisait
Lorsqu'ensemble il unissait
Le *lit* et la *table*.

M. DE JOUY.

LES QUATRE CABARETS,

Air: Aux soins que je prends de ma gloire. (N. 774 de la *Clé du Caveau*.)

Il est bien vrai que ce bas monde
Est un cabaret plein d'attraits;
L'ivresse y circule à la ronde,
Et la nature en fait les frais :
Car aussitôt que de la vie

L'homme a recueilli le bienfait,
Le sein d'une mère chérie, } *bis.*
Voilà son *premier cabaret.*

Tandis que la tendresse veille
Et tremble au moindre de ses cris,
Il badine avec sa bouteille,
Sans en connaître tout le prix.
Mais dès que son âme innocente
D'amour devine le secret,
Du plaisir la coupe enivrante
Devient son *second cabaret.*

De Vénus et de la Folie
Long-temps il va grossir la cour,
Et passe une joyeuse vie
Entre le plaisir et l'amour.
Mais, quand Vénus, fermant l'oreille,
Laisse tous ses vœux sans effet,
Le temple du dieu de la treille
Est son *troisième cabaret.*

Enfin, appesanti par l'âge,
Pour guide ayant choisi Bacchus,
Vers le terme de son voyage,
Il marche appuyé sur Comus.
Mais à l'aspect de l'onde noire,
Il a beau dire avec regret :
« Mes amis, je ne veux plus boire. »
C'est là son *dernier cabaret.*

M. Gentil.

LE CABARET.

Air : Frère Pierre à la cuisine (N 198 *de la Clé du Caveau.*)

J'aime le vin et la mine
D'un moderne Ramponneau ;
Mais je plains celui qui dîne
Chez quelque Midas nouveau :

Leur caquet,
Au banquet
Tient Momus en léthargie :
Pour une joyeuse orgie
Parlez-moi du cabaret ! (*ter.*)

Collé, Piron en délire
Quand Phébus les éclairait,
Couraient accorder leur lyre
En sablant du vin clairet.
Qui dirait,
Qui croirait,
Qu'on vit sept fois la semaine
Ces gais soutiens de la scène
Chanceler au cabaret ?

Dans son étonnante verve
Le menuisier de Nevers
Unit Bacchus et Minerve
Sous un dais de pampres verds :
Il buvait,
Il chantait,
Et courut, ivre de gloire,
Dans le temple de mémoire
En sortant du cabaret.

Les Muses, qui d'un bon drille
Aiment le ton décidé,
Avaient fait de la Courtille
Le Parnasse de Vadé.
Taconnet,
Qu'on connaît,
Dans la bachique assemblée
Y fut proclamé d'emblée
L'Apollon du cabaret.

Avec orgueil on calcule
Les bienfaits du dieu du vin.

Les fameux exploits d'Hercule
Sont dus au nectar divin.
Quel effet
Le vin fait !
Le buveur, amant des belles,
N'est jamais plus épris d'elles
Qu'en sortant du cabaret.

On boit sur la rive maure,
Chez le Turc et le Chinois ;
Du vin vieux on se restaure
Jusque chez les Iroquois :
Bien replet,
On se plait
A boire en tous lieux du monde ;
Et cette machine ronde
N'est qu'un vaste cabaret.

C'est vainement que la Parque
Croit rabaisser notre ton ;
Portons du vin dans la barque
Qui nous conduit chez Pluton :
Sans regret
Du trajet,
Grisons le dieu de l'Averne,
Et faisons de sa caverne
Notre dernier cabaret.

M. Moreau.

TUONS LE TEMPS.

Air : Aussitôt que la lumière (N. 50 de la *Clé du Caveau.*)

Contemplons *le Temps* qui passe,
Et regardons après lui :
Il ne laisse sur sa trace
Que le néant et l'oubli.

A détruire il s'évertue;
Profitons bien des instans :
En attendant qu'il nous tue,
Mes amis, *tuons le Temps.*

Il frappa le grand Molière,
Et La Fontaine et Scarron,
La gentille Deshoulière,
Vadé, Panard et Piron.
Ce vieillard cruel moissonne
Les plus illustres talens;
Il ne ménage personne :
Ne ménageons pas *le Temps.*

Il faut que sa mort soit douce :
Préservons-le de l'ennui ;
Que l'Amour gaîment émousse
Toutes ses flèches sur lui;
Que Bacchus couvre de lie
Son front ridé par les ans :
Dans les bras de la Folie
Faisons expirer *le Temps* !

Dans sa course meurtrière
S'il lève sa faux sur nous,
Ne faisons point de prière
Pour échapper à ses coups :
Abandonnons-lui sa proie ;
Mais, en redoublant nos chants,
Éternisons notre joie,
Et nous survivrons au *Temps.*

M. Francis.

LA GRANDE ORGIE.

Air : Vive le vin de Ramponneau (N. 1101 de la *Clé du Caveau.*)

Le vin charme tous les esprits :
Qu'on le donne
Par tonne !

Que le vin pleuve dans Paris,
Pour voir les gens les plus aigris
Gris !

Non, plus d'accès
Aux procès.
Vidons, joyeux Français,
Nos caves renommées.
Qu'un censeur vain
Croie en vain
Fuir le pouvoir du vin,
Et s'enivre aux fumées !
Le vin, etc.

Graves auteurs,
Froids rhéteurs,
Tristes prédicateurs,
Endormeurs d'auditoires;
Gens à pamphlets,
A couplets,
Changez en gobelets
Vos larges écritoires.
Le vin, etc.

Loin du fracas
Des combats,
Dans nos vins délicats
Mars a noyé ses foudres;
Gardiens de nos
Arsenaux,
Cédez-nous les tonneaux
Où vous mettiez vos poudres.
Le vin, etc.

Nous qui courons
Les tendrons,
De Cythère enivrons
Les colombes légères.

Oiseaux chéris
De Cypris,
Venez, malgré nos cris,
Boire au fond de nos verres.
Le vin, etc.

L'or a cent fois
Trop de poids!
Un essaim de grivois
Buvant à leurs mignonnes
Trouve au total
Ce cristal
Préférable au métal
Dont on fait les couronnes.
Le vin, etc.

Enfans charmans
De mamans
Qui des grands sentimens
Banniront la folie,
Nos fils, bien gros,
Bien dispos,
Naîtront parmi les pots,
Le front taché de lie.
Le vin, etc.

Fi d'un honneur
Suborneur!
Enfin du vrai bonheur
Nous porterons les signes.
Les rois boiront
Tous en rond;
Les lauriers serviront
D'échalas à nos vignes.
Le vin, etc.

Raison, adieu!
Qu'en ce lieu,

Succombant sous le dieu
Objet de nos louanges,
Bien ou mal mis,
Tous amis,
Dans l'ivresse endormis,
Nous rêvions les vendanges!

Le vin charme tous les esprits :
Qu'on le donne
Par tonne!
Que le vin pleuve dans Paris,
Pour voir les gens les plus aigris
Gris!

M. P. J. DE BÉRANGER.

LE DÉLIRE BACHIQUE.

AIR : Pomm' de reinette et pomm' d'api (N. 456 de la *Clé du Caveau*.

Quand on est mort c'est pour long-temps,
Dit un vieil adage
Fort sage;
Employons donc bien nos instans,
Et contens
Narguons la faulx du Temps!

De la tristesse
Fuyons l'écueil,
Évitons l'œil
De l'austère sagesse.
De sa jeunesse
Qui jouit bien,
Dans sa vieillesse
Ne regrettera rien.
Si tous les sots,
Dont les sanglots,
Mal à propos

Ont éteint l'existence,
Redevenaient
Ce qu'ils étaient,
Dieu sait, je pense,
Comme ils s'en donneraient !
Quand on est mort, etc.

Pressés d'éclore,
Que nos désirs,
Que nos plaisirs
Naissent avant l'aurore :
Quand Phébus dore
Notre réduit,
Chantons encore,
Chantons quand vient la nuit.
Des joyeux sons
De nos chansons
Étourdissons
La ville et la campagne,
Et que, moussant,
A notre accent,
Le gai champagne
Répète en jaillissant :
Quand on est mort, etc.

Jamais de gêne,
Jamais de soin ;
Est-il besoin
De prendre tant de peine
Pour que la haine,
Lançant ses traits,
Tout-à-coup vienne
Détruire nos succès !
Qu'un jour mon nom,
De son renom,
Remplisse ou non
Le temple de mémoire ;

J'ai la gaîté,
J'ai la santé,
Qui vaut la gloire
De l'immortalité.
Quand on est mort, etc.

Est-il Monarque
Dont les bienfaits,
Dont les hauts faits
Aient désarmé la Parque?
Le souci marque
Leur moindre jour,
Et puis la barque
Les emporte à leur tour.
Je n'ai pas d'or;
Mais un trésor
Plus cher encor
Me console et m'enivre;
J'aime, je bois,
Je plais parfois;
Qui sait bien vivre
Est au-dessus des rois!
Quand on est mort, etc.

Au lit, à table,
Aimons, rions,
Puis envoyons
Les affaires au diable.
Juge implacable,
Sot chicaneur,
Juif intraitable,
Respectez mon bonheur!
Je suis, ma foi,
De mince aloi;
Épargnez-moi
Votre griffe funeste.
Sans vous, hélas!

N'aurai-je pas
Du temps de reste
Pour me damner là-bas ?
Quand on est mort, etc.

Quand le tonnerre
Vient en éclats
De son fracas
Epouvanter la terre,
De sa colère
Qu'alors pour nous
Le choc du verre
Amortisse les coups.
Bouchons, volez!
Flacons, coulez!
Buveurs, sablez!
Un dieu sert les ivrognes!
Au sein de l'air
Que notre œil fier,
Nos rouges trognes
Fassent pâlir l'éclair!....
Quand on est mort, etc.

De la guinguette
Jusqu'au boudoir,
Matin et soir,
Circulons en goguette.
Guerre aux grisettes.
Guerre aux jaloux,
Guerre aux coquettes,
Surtout guerre aux époux!
Sur vingt tendrons,
Bien frais, bien ronds,
En francs lurons,
Faisons rafle à toute heure;
Puisque aussi bien,

Sage ou vaurien,
Il faut qu'on meure,
Ne nous refusons rien !
Quand on est mort, etc.

DÉSAUGIERS.

Article Septième.

DU SORTIR DE TABLE ET DU CAFÉ.

Il était autrefois d'usage de se rincer la bouche en quittant la table; et des verres d'eau tiède étaient en conséquence mis à la disposition de chaque convive. Cette coutume, qui tenait à des considérations de propreté et de santé, qui se rattachait à la conservation des dents et à la pureté de l'haleine, et même à la fraîcheur du palais, n'est pratiquée aujourd'hui que dans les maisons fidèles aux bons et anciens usages. On ne sait pourquoi.

Le signal pour quitter la table est donné par l'amphytrion, après qu'il a servi les glaces et les vins de liqueurs, le punch ou le bichopp (1). Tous les convives se lèvent alors

(1) On appelle ainsi une liqueur qui se boit à l'instar du punch, soit chaude, soit à la glace, et qui se sert ordinairement au dessert et même à la fin de l'entremets dans les dîners savans et recherchés. Elle se prépare avec d'excellent vin vieux de Bordeaux, des oranges amères (vulgairement nommées bigarades), qu'on fait griller avant d'en exprimer le jus, et beaucoup de sucre. C'est une boisson fort agréable, mais dont il ne faudrait pas abuser, quoiqu'elle soit en général plus saine que le punch; mais les estomacs qui ne peuvent digérer celui-ci, s'accommodent fort bien du bichopp, qui est une liqueur estomachique et généreuse (en raison du vin de Bordeaux qui en est la base), et qui resserre plutôt les fibres qu'elle ne les détend.

spontanément et sortent de la salle à manger pour se rendre dans le salon. L'amphytrion ne passe alors que le dernier, parce qu'il est censé avoir toujours en ce moment quelques ordres à donner.

Lorsqu'on se lève de table pour aller prendre le café, le cavalier qui a été voisin d'une dame doit lui offrir la main. Le sens du toucher peut seul lui indiquer s'il doit continuer au salon ses habitudes de voisinage.

Du Café.

SON ORIGINE ET SON INTRODUCTION EN FRANCE.

D'après le sentiment des auteurs de l'Encyclopédie, les mots *café* en français, et *coffée* en anglais et en hollandais, tirent l'un et l'autre leur origine de *cahué*, nom que les Turcs donnent à la boisson qu'on prépare de cette plante, et pour la culture de laquelle nous renvoyons nos lecteurs qui voudraient la connaître à *Valmont de Bomare* ou à tout autre naturaliste.

L'origine du café, selon les Mémoires de l'Académie des sciences, est due au prieur d'un monastère de religieux, dans cette partie de l'Arabie où croît l'arbuste qui porte ce fruit. Le prieur ayant remarqué que les chèvres qui en mangeaient étaient extrêmement vives, résolut de s'en servir pour réveiller ses moines, à qui il arrivait souvent de dormir à matines; et c'est de là, dit-on, qu'est venu l'usage du café, aujourd'hui universel (1).

(1) Voici la véritable version de cette anecdote; elle nous est garantie

Le café le plus estimé est celui que l'on recueille dans le royaume d'Yemen en Arabie; mais celui de l'Oudet est le plus renommé parmi les orientaux; on lui donne en France le nom de café Moka parce qu'en 1709 une compagnie de Français, sous la conduite du capitaine Merveille, a commencé à faire le commerce du café dans la ville de Moka où résident les courtiers des Indes.

Le café n'a été connu en Europe que vers le milieu du seizième siècle, où il parut presque en même temps que le tabac. Avant cette époque, on citait un homme qui avait pris du café comme on citerait aujourd'hui quelqu'un qui aurait vu Bolivar ou les sources du Nil.

Louis XIV fut le premier de son royaume qui, en 1644, prit du café avant que le peuple eût entendu parler des vertus de la fève arabique.

Enfin, en 1669, le grand seigneur envoya à ce monarque l'ambassadeur Soliman-Aga, et l'on goûta avec un peu plus d'extension la liqueur du café.

par le savant Addalcader, dont le manuscrit est à la bibliothèque du roi, et par M. Galand, si connu par sa traduction des *Mille et une nuits*, Contes arabes : Au milieu du quinzième siècle de l'ère chétienne un certain Gemal eddin, qui demeurait à Aden, ville et port fameux à l'orient de l'embouchure de la Mer-Rouge, faisant un voyage en Perse, y trouva des gens de son pays qui prenaient du café, et qui vantaient cette boisson. De retour à Aden, il eut quelqu'indisposition dont il se guérit en prenant du café. Gemaleddin, mufti d'Aden, ayant la coutume de passer les nuits en prières avec les dervis, leur proposa, afin de vaquer à ce devoir avec plus de liberté d'esprit, de prendre du café, et leur exemple mit le café en vogue à Aden. Les gens de loi, pour étudier; les artisans, pour travailler; les voyageurs, pour marcher la nuit; enfin tous les habitans d'Aden en prirent. De là il passa à la Mecque où tout le monde en prit aussi; de l'Arabie heureuse il fut porté en Égypte et au Caire; de l'Égypte il passa en Syrie, et de là enfin à Constantinople.

« Dès-lors s'opéra en France une grande révolution mo-
« rale. La cour de Louis XIV se fit distinguer par une poli-
« tesse exquise de mœurs, une finesse parfaite de tact, une
« élégance soutenue de manières, un esprit vif, enjoué ;
« et ces progrès sensibles de civilisation, disent quelques
« auteurs, c'est au café qu'il faut les attribuer. »

D'après cette assertion, tant soit peu épigrammatique, d'autres auteurs ont pensé, de bonne foi, que c'est aussi à la puissance d'imagination, à l'excitation des facultés du cerveau produites par l'usage du café, que l'on doit le développement des beaux génies qui ont illustré le grand siècle. Nous ne pensons pas de même à l'égard de ces grands hommes, *qui reçurent du ciel l'influence secrète.* Ce serait les comparer à certains écrivains qui prennent la fécondité pour du génie, et dont les facultés intellectuelles ont besoin pour être développées de cette liqueur stimulante qui nous vient de la Mecque ou du royaume d'Yémen (1).

En 1672, des Arméniens établirent un café public à la foire Saint-Germain, et, hors le temps de la foire, dans la rue de Bussy, qui n'en était pas éloignée. Quelque temps après deux garçons de ces Arméniens, Grégoire et Procope passèrent dans la rue des Fossés Saint-Germain, où ils formèrent un autre établissement de ce genre, vis-à-vis la comédie française. Cet établissement porte encore le nom

(1) Le président de Maisons s'était fait à *Maisons* un jardin de plantes rares. C'est de ce jardin qu'est sorti le seul café qui ait encore pu parvenir à sa maturité en France. On assure qu'il n'avait pas moins de parfum que le café Moka (*Fontenelle, Éloge du président de Maisons*).

M. Boursault, qui possède à Paris, rue Blanche, le plus beau jardin connu, cultive dans ses serres l'arbre du café. Il n'est pas venu à notre connaissance que ce grand cultivateur en ait fait usage.

de *café Procope*, quoique un nombre considérable de propriétaires s'y soient succédés depuis cette époque.

Avant la fin du dix-septième siècle, on vit s'ouvrir deux autres cafés, le premier au bas du pont Saint-Michel, le second à la place de l'École. L'un était fréquenté par de beaux esprits, et l'autre par des recruteurs.

L'usage du café fut d'abord très-mal accueilli par les médecins, qui prétendaient que c'était un poison. Il paraît que cette idée se soutint long-temps, car un de ces docteurs ayant dit à Fontenelle, dans sa vieillesse, que le café était un poison lent : «Docteur, repartit l'auteur des *Mondes*, je «le crois comme vous, car il y a quatre-vingts ans que je «m'en aperçois (1).»

On connaît la fameuse thèse soutenue en 1695, dans l'école de la Faculté de médecine de Paris, où il parut prouvé, jusqu'à la démonstration, que l'habitude du cafe rendait les hommes inhabiles à engendrer, et les femmes à concevoir.

M. Hequet, aussi célèbre par son humanité et sa religion que par ses connaissances en médecine, prétend également, dans son *Traité des dispenses du carême*, et, d'après le médecin Danois, Simon Pauli, que le café rend les deux sexes impuissans ou inféconds. Voici à cet égard ce que raconte un voyageur qui a fort bien écrit l'histoire du café : «La femme d'un prince persan voyait dans la cour de son palais

(1) Fontenelle fut long-temps une preuve parlante de l'erreur dans laquelle étaient tombés les médecins de cette époque, car il vécut un siècle. Né le 11 février 1657, il mourut le 9 janvier 1757.

Voltaire, qui prenait dix à douze tasses de café par jour, mourut à près de quatre-vingt-cinq ans. Il est cependant vrai de dire que le thé et le café contiennent assez abondamment un principe astringent qu'on nomme *acide gallique*, et dont la propriété est de resserrer les fibres de l'estomac.

cinq ou six palefreniers occupés à terrasser un très-beau cheval arabe, auquel ils voulaient ôter la possibilité de reproduire son espèce : elle demanda ce qu'on voulait faire à ce pauvre animal ; on eut beaucoup de peine à le lui expliquer décemment. Quand elle fut au fait : Quoi ! c'est cela ! dit-elle ; hé bien, au lieu de le tourmenter ainsi, *faites-lui prendre du café*. En effet, les médecins du pays prétendaient que le prince son époux ne devait l'impuissance à laquelle il était réduit qu'à l'usage immodéré de cette liqueur. C'est une opinion également accréditée dans l'Orient. »

A Constantinople les maris avaient le droit de défendre le café à leurs femmes. Maintenant en Turquie, le refus qu'un mari fait à sa femme de lui laisser prendre du café est une cause de divorce déterminée par la loi.

Consultez aujourd'hui en France les médecins et les hommes sages, ils vous diront tous avec l'abbé Delille :

Il est une liqueur au poète bien chère,
Qui manquait à *Virgile*, et qu'adorait *Voltaire ;*
C'est toi, divin *Café*, dont l'aimable liqueur,
Sans altérer la tête, épanouit le cœur !
Ainsi, quand mon palais est émoussé par l'âge,
Avec plaisir encor je goûte ton breuvage.
Que j'aime à préparer ton nectar précieux !
Nul n'usurpe chez moi ce soin délicieux ;
Sur le réchaud brûlant, moi seul, tournant ta graine,
A l'or de ta couleur fais succéder l'ébène ;
Moi seul, contre la noix qu'arment ses dents de fer,
Je fais, en le broyant, crier ton fruit amer.
Charmé de ton parfum, c'est moi seul qui, dans l'onde,
Infuse à mon foyer ta poussière féconde ;
Qui, tour-à-tour, calmant, excitant tes bouillons,
Suis d'un œil attentif tes légers tourbillons.

Enfin, de ta liqueur, lentement reposée,
Dans le vase fumant la lie est déposée;
Ma coupe, ton nectar, le miel américain,
Que du suc des roseaux exprima l'Africain,
Tout est prêt; du *Japon* l'émail reçoit tes ondes,
Et seul tu réunis les tributs des deux mondes.
Viens donc, divin nectar! viens donc; inspire-moi:
Je ne veux qu'un désert, mon *Antigone* et toi!
A peine j'ai senti ta vapeur odorante,
Soudain de ton climat, la chaleur pénétrante
Réveille tous mes sens; sans trouble, sans chaos,
Mes pensers, plus nombreux, accourent à grands flots.
Mon idée était triste, aride, dépouillée;
Elle rit, elle sort richement habillée;
Et je crois, du génie éprouvant le réveil,
Boire dans chaque goutte un rayon du soleil!

Les auteurs de *Fanchon la vielleuse* ont mis ce joli couplet dans la bouche de l'abbé de Lattaignant, en parlant du café :

A ceux que l'âge refroidit
Il rend la chaleur et la vie,
A l'hymen, qui s'en applaudit,
Parfois il cause une insomnie.
Tous les feux d'un autre univers
Sont dans sa liqueur salutaire;
Il est la source des bons vers;
C'est l'hypocrène de Voltaire.

Madame de Sévigné, protectrice de Pradon, a écrit qu'on se dégoûterait de Racine comme du café. En cela elle a fait une double méprise.

MANIÈRE DE FAIRE LE CAFÉ.

Pour faire de bon café, dit notre grand professeur en gastronomie, M. Grimod de la Reynière (1), il faut déterminer d'une manière précise, invariable, le degré de torréfaction du café, degré tel que ses principes odorans ne soient pas dissipés par une chaleur trop vive, mais qu'ils se trouvent développés dans une proportion convenable.

Obtenir, du café liquide, un point de concentration tel qu'il garde tout son arome, tout cet esprit recteur qui lui donne l'ame et la vie.

Conduire cette opération de manière à ce que cette matière âpre et stiptique qui se trouve dans les arrière-principes du café, ne se mêle jamais à son infusion.

Ce sont autant d'opérations vraiment chimiques, qui exigent beaucoup de connaissances théoriques, une pratique habituelle, et un degré de savoir et d'expérience qu'on ne peut raisonnablement exiger d'une cuisinière, d'un officier, d'un limonadier, ni même de beaucoup de savans.

Pour arriver à ce sublime résultat, on proposa mille méthodes; on voulut faire le café, sans le réduire en poudre, en l'infusant à froid, en le concassant d'après le mode turc, en le soumettant à l'autoclave, etc., etc.; toutes ces belles inventions ont amené de piteux résultats; une seule les a toutes vaincues, c'est *la cafetière à la Dubelloy* (2), et après

(1) Cet article a été analysé par MM. les auteurs du *Code des Gourmands,* auxquels nous l'empruntons, en reconnaissance de l'honneur qu'ils nous ont fait de chasser sur notre domaine, et d'y prendre quelques pièces pour leur table.

(2) M. Dubelloy, neveu de l'ancien archevêque de Paris, en est l'inventeur.

avoir nous-même expérimenté en cent façons, nous avons fini par nous arrêter à la manière suivante que nous donnons pour officielle.

On brûle séparément, et *soi-même* (1), une partie de café Martinique vert, une café Bourbon, une Moka. On opère ensuite le mélange, et on réduit le tout en poudre (pas trop fine). Puis on opère d'après le système de la cafetière *Dubelloy*, qui consiste à verser l'eau bouillante sur le café placé dans un vase à doubles fonds percés de très-petits trous. L'eau s'écoule chargée de toute la partie essentielle. On la met alors sur le feu jusqu'à ébullition, on la repasse de nouveau dans l'appareil, et l'on obtient un café aussi clair, aussi bon qu'il se puisse faire : celui qui a le gosier pavé, et peut avaler toute bouillante cette délicieuse boisson, ne doit plus envier l'idéale ambroisie.

MANIÈRE DE SERVIR LE CAFÉ ET LES LIQUEURS.

On le distribue de deux manières; la plus ancienne et la plus usitée, est celle de le servir dans une cafetière portée par l'officier suivi d'un valet de chambre chargé d'un plateau sur lequel sont placés les tasses et le sucrier, et qui s'arrêtent devant chaque convive. La seconde manière de servir le café, est de le présenter dans une fontaine élégante entourée de tasses, et perchée sur un double guéridon qui

(1) Recommandation importante : la bonté de la liqueur dépend spécialement du degré de torréfaction; la moindre négligence à cet égard altère le parfum du café. Brûlé à point, le grain doit être *alezan clair*. Il vaut mieux brûler moins que plus, l'inconvénient subsiste dans les deux cas, mais dans le premier il est moins désastreux.

occupe le centre du salon. L'amphytrion lui-même, ou son épouse remplissent les tasses après qu'elles ont été sucrées à discrétion par chaque convive, qui va ensuite humer et prendre son café dans un coin du salon.

Il n'est pas permis de verser son café dans la soucoupe, et, tel brûlant qu'il soit, il faut le boire dans la tasse.

Les liqueurs se servent également de deux manières. Les bouteilles sont rangées soit sur le guéridon du café, soit dans des porte-verres sur un entre-deux de croisée; ou bien les liqueurs sont dans des flacons renfermés au nombre de douze dans un grand coffre de bois précieux, qui vient de la Hollande, ainsi que le contenu, et auquel on donne à peu près la forme d'un nécessaire. Tantôt c'est l'amphytrion ou son épouse qui verse les liqueurs dans les petits verres, en en annonçant l'espèce et en les proposant successivement à chacun des convives; tantôt ce sont les convives eux-mêmes, à la discrétion desquels on abandonne les bouteilles et les flacons, et qui se servent à leur volonté. Cette dernière méthode annonce plus de magnificence, et n'est guères plus dispendieuse, car la discrétion est une vertu plus commune qu'on ne pense chez les gourmands.

De quelque manière que l'on serve le café et les liqueurs, ce serait une malhonnêteté d'en laisser dans sa tasse ou dans son verre. On doit avoir aussi l'attention de rapporter les vases vides sur le guéridon, et de ne point les déposer sur les meubles.

Article Huitième.

L'APRÈS DINÉE OU LA SOIRÉE.

APRÈS la dégustation du café et de la liqueur, les devoirs du gourmand et ceux de l'amphytrion sont à peu près remplis. Il ne reste plus à ce dernier, dit M. Grimod de la Reynière dans son *Manuel des Amphytrions* : « Qu'à tâcher d'é-
» tablir dans le salon une conversation intéressante ou amu-
» sante, qui, en procurant à ses convives les moyens de faire
» agréablement la digestion, prolongera chez lui leur séjour.
» Un tel moyen est beaucoup plus à l'usage des gens d'esprit
» qu'une table de jeu : c'est sans doute aussi pourquoi il est
» bien plus rare. Que d'amphytrions croient avoir bien mérité
» de leurs convives, en les faisant passer de la table à
» manger au tapis vert, et qui, sans consulter leur inclina-
» tion et leur goût, les arrachent à un entretien agréable,
» pour les mettre pendant quatre heures en société avec la
» dame de pique et le valet de carreau ! Heureusement
» que la politesse n'oblige point les convives de pousser la
» complaisance jusques-là ; et, quoiqu'elle prescrive en
» général une heure de séance après le café, l'arrivée des
» tables de jeu est pour un grand nombre le signal du dé-
» part..... Dans toutes les circonstances, cette retraite doit
» être une véritable évasion, et l'on s'esquive aujourd'hui,
» bien plutôt qu'on se retire. Il serait impoli de prendre
» congé, tant la mode a d'empire sur nous; car ce qui est
» de nos jours une marque de savoir vivre, eût passé du
» temps de nos pères pour une intolérable grossièreté. »

Un convive serait blâmable s'il critiquait l'esprit de l'am-

phytrion et son dîner pendant les trois heures qui suivent le repas, la reconnaissance devant durer au moins autant que la digestion.

Article Neuvième.

DES VISITES GOURMANDES.

Il est des devoirs essentiellement obligatoires, et dont un gourmand même ne peut se dispenser; ce sont les visites gourmandes connues sous le nom de *visites de digestion* et de *visites d'appétit.*

La *visite de digestion* est un sacré devoir auquel tout homme qui sait vivre, et qui n'a point perdu l'appétit pour une autre occasion, ne manque jamais.

Lorsqu'on a dîné et bien dîné dans une maison, l'usage veut que dans les dix jours on rende en personne ses devoirs à l'amphytrion, et c'est ce qu'on appelle une *visite de digestion.* Il faut convenir que l'usage est ici d'accord avec la reconnaissance et avec tous les sentimens d'un cœur bien né. Comme l'affaire la plus importante dans ce bas monde est le dîner, rien n'est au-dessus d'un dîner excellent, et, aux yeux même de l'homme le moins disposé à la gratitude, il n'est aucun bienfait de comparable à celui-là; car c'est celui qui produit la plus délicieuse et la plus longue jouissance que l'on puisse goûter : c'est presque le seul que l'on puisse accepter sans rougir, même d'un supérieur et d'un étranger, et c'est le seul aussi qui n'exige point une reconnaissance proportionnée à son étendue, puisque si vos moyens ou les con-

venances sociales (1) ne vous permettent pas de vous acquitter en même monnaie, vous vous trouvez libéré par une simple visite.....

Mais afin que la politesse des convives ne soit pas infructueuse, et qu'une visite faite en personne ne dégénère pas en un simple billet, nous invitons les amphytrions à indiquer un jour de la semaine où l'on puisse être assuré de les trouver chez eux.....

Les *visites de digestion* sont, au reste, connues depuis long-temps, même sous ce nom. Nous ne pensons pas qu'il en soit ainsi des *visites d'appétit.*

Environ quinze jours après la visite de digestion, on se rend de nouveau chez l'amphytrion; et il est essentiel de le faire à un jour et à une heure où l'on soit bien certain de le trouver chez lui. L'on n'épargne rien dans cette seconde séance pour lui être agréable, et stimuler son amour-propre par ces louanges fines et délicates que les gourmands savent si bien tourner et assaisonner à propos. On passe en revue

(1) Il est bien des cas où l'on ferait beaucoup de peine à l'amphytrion, en cherchant à s'acquitter en nature avec lui. Tout homme qui a un bon cuisinier et une excellente table, dispense très-volontiers les autres des invitations, parce qu'il mange beaucoup mieux à son petit couvert qu'à presque tous les repas priés. Or, inviter quelqu'un pour le faire dîner beaucoup moins bien qu'il n'aurait dîné chez lui, c'est lui jouer un très-mauvais tour : c'est donc le cas de demeurer plutôt son obligé, que de chercher follement à s'acquitter par un acte de fausse reconnaissance. L'auteur de cet ouvrage est tellement pénétré de ces principes, qu'il se garderait bien d'inviter telle ou telle personne chez lesquelles il a fait d'excellens dîners ; ce serait les punir cruellement de leurs bienfaits. Elles le savent, et lui pardonnent bien volontiers son ingratitude apparente. Règle générale : l'inférieur en fortune ou en dignités ne doit presque jamais se permettre d'inviter son supérieur.

les mets les plus remarquables du dernier dîner, l'excellence des vins, la manière aimable et distinguée avec laquelle l'amphytrion en a fait les honneurs, etc., etc. On entremêle, avec grace, à ces propos la nouvelle du jour, les petites anecdotes scandaleuses et piquantes, les histoires récentes de la littérature et des coulisses, le vaudeville et l'épigramme en vogue, etc.; enfin l'on n'épargne rien pour paraître amusant, et l'on donne une entière carrière à son amabilité. Souvent, dans ce moment d'ivresse, l'amphytrion vous invite pour un prochain jour en vous reconduisant, ou, le lendemain, vous recevez une invitation en règle. Mais, s'il laisse passer plus de huit jours, le coup est manqué, et la visite d'appétit n'a pas rempli son but : dès lors tout est dit; on est dispensé d'en faire une seconde qui aurait l'air d'une quête importune, ce qui ne rapporterait pas plus de profit que d'honneur. Il faut se tenir tranquille, ou se mettre à la piste d'un autre amphytrion.

G. D. L. R.

(Extrait de l'Almanach des Gourmands.)

Chapitre Quatrième.

DE L'HYGIÈNE DE LA TABLE.

La digestion est l'affaire de l'estomac,
et les indigestions celle des médecins.

GRIMOD DE LA REYNIÈRE.

DE L'HYGIÈNE DE LA TABLE.

Article Premier.

DES MÉDECINS ET DES CONVIVES QUI SE PORTENT BIEN.

On accuse les médecins d'être gourmands, et leur appétit est passé en proverbe. Le doivent-ils à la sagesse de leur régime, à l'activité de leur exercice, ou, comme de mauvais plaisans l'ont dit, acquittent-ils la dette de ceux que leurs arrêts ont condamnés à une diète éternelle? Laissons ces graves questions aux érudits de profession; et, s'il y a quelque indulgence attachée à l'aveu de ses fautes, confessons en toute humilité ce défaut ou cette qualité dont Molière et Picard nous ont si bien complimentés, et passons-en condamnation, sauf respect à l'hermine doctorale. Mais utilisons pour la société le mal qu'on nous reproche; victime expiatoire, dévouons-nous sur l'autel de Comus, et qu'instruits par notre expérience, nos lecteurs jouissent à la fois des honneurs de la tempérance et des profits de la gourmandise. C'est en ce sens surtout que sur les pas de la reine de Carthage la Faculté de médecine peut dire :

Non ignara *mali*, miseris succurrere disco.

C'est donc de *l'hygiène de la table* ou de l'art de s'y bien porter que nous entretiendrons nos lecteurs. Et pourquoi cette arène n'aurait-elle pas aussi ses lois et ses juges comme elle a ses combattans? Pourquoi n'assignerait-on pas les mets convenables en telle saison, tel tempérament, à tel sexe? Sait-on ce qu'eût fait, dans tel cas donné, tel héros,

si sa table eût été servie de telle autre manière ; et, depuis le plat de lentilles d'Ésaü jusqu'à la sauce noire des Spartiates, jusqu'aux ragoûts français, depuis l'ivresse du père de Cham jusqu'à celle du meurtrier de Clitus, a-t-on tenu note des révolutions opérées par la table, et de l'influence de la cuisine sur les destinées des nations? Beaumarchais, auteur quelquefois blasé, mais convive du meilleur goût, attribuait aux bonnes ou mauvaises digestions de l'auditoire les succès ou les chutes des pièces nouvelles ; et, agrandissant cette idée, un anonime qui s'est dérobé à nos hommages, a proposé, en homme de génie, de joindre toujours, à chaque billet donné, une carte d'entrée chez un restaurateur, où l'on pût, *inter pocula et scyphos*, le jour de chaque représentation, concerter le triomphe de l'auteur-amphytrion (1).

Horace connaissait toute l'influence de la table sur la verve d'un poète, et ses mètres ronflans attestent souvent sa reconnaissance pour le Falerne et le Cæcube. Et ce qu'il a fait pour les côteaux d'Italie, aujourd'hui déchus de leur gloire et semés de paisibles oliviers, nous ne le ferions pas pour ceux qui nous donnent le Bourgogne généreux, le Champagne léger, le Bordeaux digestif, le Languedoc spiritueux!!! Nous vous vengerons de ce silence outrageant, nobles fils de la France! Il faut que, sans la médecine, mais non pas sans son médecin, n'en déplaise à J. J., le conva-

(1) Il paraît que l'anonime dont parle le docteur Marie de Saint-Ursin n'a pas renoncé à son plan. Il a même été adopté et mis à exécution, s'il faut en juger par le succès de certains ouvrages, la composition des parterres et des balcons. Heureusement messieurs les journalistes, que l'on ne corrompt pas facilement, sont là pour éclairer l'opinion publique.

lescent apprenne à connaître, notre livre à la main, quels vins la nature élabora pour redonner à son estomac des forces digestives, à sa tête la faculté de penser; que l'amant de la table sache qu'il doit choisir un autre vin que l'amant de Vénus; qu'il est même des vins amis de la femme nerveuse; enfin, qu'un fait d'armes en amour a besoin d'un autre stimulant qu'un exploit guerrier, qu'un estomac à radouber, ou qu'un assaut bachique.

Mais que la modération préside à nos plaisirs si nous voulons en assurer la durée, et ne pas garder seulement les épines de ces roses.

Remarquez, sages lecteurs, la bizarrerie de la tâche qui nous est imposée : enrôlés parmi des troubadours, et l'un des plus ardens profès de ce nouvel *ordre des Côteaux*, nous sommes appelés, par la part que nous assignent leur choix et notre état, à lutter contre leurs conseils appétissans, à vous prémunir contre leurs douces séductions; enfin, nouveau Don Quichotte, à réparer leurs torts charmans; et, comme si dans le rôle qui nous est échu nous n'avions déjà contre nous la prévention qu'inspire un censeur morose, nous sommes obligés d'employer un jargon barbare et lugubre comme notre robe; tandis qu'enfans gâtés des muses et des ris, effleurant tout et ne s'appesantissant sur rien, portés sur l'aile fugitive des plaisirs, nos heureux collaborateurs (1) sèment de fleurs les détours où ils vous égarent, et parent des prestiges de la poésie les conseils d'Épicure : mais la vérité nous inspire, votre intérêt nous le commande ;

Et si de réussir nous n'emportons le prix,
Nous obtiendrons l'honneur de l'avoir entrepris.

Le docteur MARIE DE SAINT-URSIN.

(1) La société épicurienne.

Article Deuxième.

DE L'INFLUENCE DU DÉJEUNER SUR LE DINER, ET PEUT-ÊTRE SUR LE BONHEUR DU JOUR.

Mes doctes confrères ont célébré sur tous les tons les délices de la table : ils sont sans effort arrivés au cœur par l'oreille; et la ville et la cour répètent à l'envi leurs bachiques chansons, tandis que mes préceptes diététiques joignent à la difficulté du sujet le danger d'avoir à convertir un auditoire affamé. Je veux pourtant prouver qu'on ne doit pas manger.... beaucoup à déjeuner; et j'espère rappeler à mon opinion la majorité de ceux que la sévérité de ma proposition aurait pu d'abord effaroucher, en prévenant mes lecteurs que si je prêche l'abstinence à déjeuner, c'est pour permettre plus d'abandon à dîner, comme tel casuiste s'indigne contre les peccadilles, et accorde un laissez-passer aux gros péchés, ou comme la justice pend les petits voleurs, et fait grâce aux fripons millionnaires.

Les anciens, qu'il faut toujours invoquer à présent quand on veut dire du neuf, les anciens ne mettaient point au déjeuner l'importance que nous y attachons, à en juger du moins par l'étymologie du mot grec ἀκρατισμος, qui faisait allusion à l'usage de manger, le matin, seulement un morceau de pain trempé dans du vin pur, et du mot latin *jentaculum*, équivalent à *cesser d'être à jeun*, terme qui est très-bien rendu par sa traduction française *déjeuner*.

Muret, dans son *Traité des Festins*, dit : « Il est certain » que, généralement parlant, parmi toutes les nations ces

» quatre sortes de repas ont toujours esté en usage; sçavoir :
» le déjeusné, le disner, le gousté et le souspé; mais pour
» les personnes d'un grand travail ou d'une grande débau-
» che, car à l'égard des autres, comme ils ne sçauroient faire
» digestion de tant de nourriture, s'ils observent ces heures
» que nous venons de marquer, c'est plustost par manière
» ou par coustume que par nécessité, et l'on ne peut ap-
» peler ce qu'ils prennent alors de véritables repas, puisque
» ce n'est tout au plus qu'un morceau de pain à déjeusné
» et autant à gousté avec un doigt de vin... »

Que dirait le sobre Muret si, se réveillant un jour au milieu de Paris comme le vivace Epiménide, il voyait nos *déjeuners à la fourchette?* Ce qu'il dirait !... que, croyant nous éloigner beaucoup des mœurs de nos aïeux, nous y retournons par une pente invincible; et que ce qu'il plaît à notre gourmandise d'appeler un déjeuner, est, comme il y a cent ans, un bel et bon dîner... Mais qu'est-il arrivé? c'est que, dupes nous-mêmes de notre sensualité, nous avons en effet perdu le déjeuner, c'est-à-dire un repas frugal, léger, dont l'effet, sous le rapport de la salubrité, était de défendre l'estomac en été contre l'invasion des miasmes pestilentiels des vapeurs de la ville, ou en hiver contre les influences délétères du brouillard des campagnes. Aussi, comme on ne voit plus le soleil saluer de ses premiers rayons les sombres alcôves qu'un triple rideau défend contre les traits du dieu du jour, de même on ne voit pas non plus comme autrefois les jeunes gens dévorer dès le matin, et, comme on disait, *au saut du lit*, un pain sec et savoureux. On dort maintenant à l'heure à laquelle on déjeunait jadis; et, en comparant les figures hâves de nos jeunes sybarites avec les faces vermeilles et les joues fleu-

ries qu'offraient nos pères dans leur jeunesse, on peut juger lequel de ces deux régimes est le bon. Il y a cinquante ans, levés avec l'aurore, les jeunes gens s'exerçaient dès le matin à la paume, à la course, à l'équitation, à l'escrime, et à la danse : tous leurs maîtres avaient terminé ces leçons à neuf heures. On arrivait affamé au salon ; du pain et un rouge-bord satisfaisaient l'appétit, et essuyaient la sueur du jeune athlète qui, plein d'une ardeur nouvelle, retournait par goût aux exercices dont il avait pris les leçons par devoir. Une étude plus grave délassait de cette gymnastique, et la morale occupait à son tour ces jeunes têtes qui savaient douter pour apprendre à savoir. Les langues, et surtout la française, l'histoire, la géographie, *un peu* de mathématiques employaient le reste de la matinée : on dînait alors à une heure, et ce repas, simple et salubre, était une réunion patriarcale. Toujours un ami, souvent un savant peu fortuné, quelquefois un étranger, et rarement un grand, augmentaient ce festin de famille qu'embellissaient la franche cordialité, une joie naïve, un appétit constant, et dont la frugalité faisait surtout les honneurs. On ignorait alors qu'un jeune homme de quinze ans dût au sortir du repas, et la tête échauffée de vins et de liqueurs, aller donner sa voix aux spectacles, et cabaler sur parole pour ou contre une pièce nouvelle. Retirés chez eux, les jeunes gens de ce siècle s'initiaient péniblement aux connaissances historiques, judiciaires, politiques, civiles ou militaires, selon la vocation qui leur était destinée, pendant que les sœurs, sous l'aile de leurs mères, ne croyaient point indigne d'elles le noviciat des soins du ménage. Un souper frugal rassemblait de nouveau à neuf heures la famille satisfaite de trouver dans ce repas un délassement

aux travaux de la journée : on causait avec le cœur ; on avait de l'esprit sans en faire, et cette heure était ordinairement celle où abdiquant ses graves fonctions, le père redevenait l'égal de ses enfans pour mieux deviner leurs inclinations, explorer leurs dispositions naissantes, et surprendre le secret de préparer leur bonheur. Des jeux enfantins confondaient les distinctions, rapprochaient les rangs, et l'étranger, admis dans ces scènes familières sans indécence, y puisait souvent le désir de devenir le frère de ses jeunes amis... Tableaux délicieux de mon enfance, dont l'image s'offre encore à ma pensée avec le coloris le plus vif!... Amis de collège qui partageâtes ces douces et pures jouissances, et dont aujourd'hui mon imagination ne peut me retracer le souvenir sans la plus vive émotion, qu'êtes-vous devenus?.... Mais où m'entraîne un vain songe dont rien aujourd'hui ne peut plus me reproduire l'image? Levés à midi, les enfans qu'on nomme maintenant des jeunes gens dès l'âge de douze ans, montent à cheval, visitent Coblentz ou le bois de Boulogne, déjeunent à trois heures au Rocher de Cancale, ou chez Hardy, et ce déjeuner commence par un consommé, puis un chapon, puis des pâtisseries, puis des vins de Bourgogne, Madère, etc., du café, des liqueurs (1), enfin comme leurs aïeux auraient à peine dîné quand ils traitaient leurs amis. On court à la Bourse pour y

(1) Les articles de prose qui paraissaient dans le *Journal des Gourmands*, étaient presque tous le résultat des dissertations qui avaient lieu dans le courant des dîners ; ce qui faisait quelquefois qu'un même sujet était traité par deux rédacteurs à la fois : nous donnons pour exemple cet article qui a quelque analogie avec celui de M. G. D. L. R. intitulé : *des déjeuners à la fourchette*, placé au chapitre précédent, page 307.

ruiner la sienne ou vider celle des autres. On s'habille. Il est six heures; un bockei vous conduit chez un *restaurateur;* car quel homme dîne aujourd'hui chez lui? Il est neuf heures, et, muni de sa clé forée et de sa lorgnette, on va *couler* ou porter aux nues la pièce du jour. Il est minuit, on prend des glaces chez Garchi, et, sans avoir eu le temps de se reconnaître, on rentre à trois heures, excédé, pour s'endormir à quatre.

Jeunes gens, et vous qui, moins excusables, joignez à leurs ridicules l'absence de ce premier âge qui embellit jusqu'à ses erreurs, abjurez des travers qui hâtent votre vie; et, pour ne pas m'accuser un jour d'avoir mêlé de perfides conseils aux dogmes épicuriens de mes aimables complices, revenez dans la route de la nature, qu'on ne quitte jamais impunément. Pardonnez-moi d'avoir altéré peut-être un moment vos faciles jouissances, en pensant que je ne veux vous en priver aujourd'hui que pour en conserver à votre vieillesse; et redites avec moi, en considérant où nous a conduits cette discussion : *Il est donc vrai qu'il existe une influence du déjeuner sur le dîner, et peut-être sur le bonheur du jour... et de la vie !*

MARIE DE ST.-URSIN, *d.-m.*

Article Troisième.

SI L'ON DOIT RESTER SUR SON APPÉTIT.

Pene gulæ metas, a dit assez impoliment l'école de Salerne, qu'il ne faut pas toujours croire sur parole; et il est essentiel de prouver la fausseté de cet axiome érigé par

le pédantisme, colporté par l'irréflexion, accueilli par l'avarice qui l'a rendu en mauvais français par cette maxime : *Reste sur ton appétit.* En effet, l'idée de rester, de s'appuyer sur quelque chose, offre celle d'une base solide, d'un fondement certain; et qu'y a-t-il de plus vide qu'un estomac affamé, de plus incertain qu'un appétit non satisfait? Nous nous inscrivons donc contre cet aphorisme anti-social; nous soutenons qu'il faut manger à sa faim et boire à sa soif. Et c'est encore *implicitement* dans l'école de Salerne qui, comme tant d'autres, a prêché le pour et le contre, que nous trouvons notre texte :

Non bibe, non sitiens, et non comedas saturatus.

Ce sujet n'est point indigne de vos chants, doux favoris d'Apollon : si votre maître est le dieu de la poésie, il est aussi celui de la médecine; et la question est encore *sub judice* parmi les antiquaires si le laurier dont il couronne son front n'est pas le *laurier-sauce* (1); ce qui établirait encore une espèce de parenté entre ses attributs et ceux du dieu des festins. Sous l'influence de ce triple patronage donnons la solution des deux questions suivantes qui résultent de ce qu'on vient de lire : *Doit-on manger au-delà de son appétit? Doit-on rester sur son appétit?* Et de peur qu'on ne nous accuse d'abonder dans notre sens, pour éviter d'avoir à vaincre des difficultés, nous joindrons généreusement à l'examen de ces graves assertions, en faveur des gourmands que nous n'aurons pas convaincus, quelques recettes pour prévenir ou guérir les indigestions.

(1) C'est avec précaution qu'on doit employer cette plante (*laurus pruno-cerasus.* Linn.), que les cuisinières prodiguent à raison de son goût d'amande : pris à haute dose c'est un poison.

Il s'en faut de beaucoup que cette question, qui semble résolue par son seul exposé : *Doit-on manger au-delà de son appétit?* soit d'une aussi facile solution qu'elle le paraît au premier aspect. En effet, sans citer prolixement et le docte *Mathanasius Masso*, et le noble vénitien *Cornaro*, et les profonds mémoires de l'académie de Troyes, *Celse*, pour invoquer sur-le-champ une autorité compétente, prétend qu'il est bon et utile

Semel inebriari in mense

Et l'opinion d'un tel docteur mérite bien l'honneur d'une discussion.

Nous ne dirons point d'abord de ce passage ce qu'on s'est plu à répéter tant de fois depuis l'histoire de la dent d'or... Ce passage existe-t-il? Nous l'avons vérifié; *l'annotation subsiste :* mais, messieurs, qu'entend Celse par ces paroles, sinon qu'il faut imprimer une fois par mois, *semel in mense*, un mouvement tumultueux aux humeurs? C'est un remède qu'il propose, et non une débauche; et vous observerez (*quod erat notandum*) que si toute action s'anoblit par son bon motif, tout excès s'excuse par son intention.

La médecine et même les médecins, ce qui n'est pas toujours la même chose, autorisent donc à se livrer quelquefois à un excès pour relever le ton de la fibre; elle permet ce coup de fouet comme elle permet une potion purgative, qui n'est qu'une indigestion, selon les règles de l'art : et, à tout prendre, n'y gagnât-on que la façon, nous préférerions une indigestion acquise à une bonne table, au milieu d'aimables convives, à une triste médecine bue solitairement et à contre-cœur dans un lit (1).

(1) C'était la recette de Mlle *Clairon*, qui ne prévenait ses indiges-

Il faut d'ailleurs bien distinguer ici une indigestion d'une débauche bachique : dans l'une, l'estomac, surchargé d'alimens en quantité excédante, et souvent avec une voracité plus dangereuse encore, n'a pu fournir assez de suc gastrique pour les dissoudre ; distendu outre mesure, il n'a pu réagir sur ces contenus, ni par conséquent convertir en un chyle nourricier ce bol alimentaire. Qu'en est-il résulté ? Ou l'énergie musculaire de ce viscère a déterminé des contractions suffisantes pour chasser l'ennemi par la même voie qu'il avait choisie pour entrer (et cette opération est la plus sûre ; c'est celle qu'avaient érigée en système les *Apicius*, les convives assidus du salon de *Lucullus*, inventeur du *vomitorium*, petit meuble très-commode qui met sur-le-champ la conscience à l'abri des remords de l'estomac, et permet de rengager aussitôt le combat) (1) ; ou bien l'estomac, ayant perdu son ressort, n'offre plus qu'un sac sans action, d'où s'écoule péniblement, et au milieu de douleurs atroces, *rudis indigestaque moles*, avec tous les honneurs d'une digestion en règle ; mais la bouche reste amère, la langue pâteuse, l'estomac douloureux, la tête pesante, le ventre bourrelé de coliques. Il n'en est pas de même de la débauche bachique, si savamment nommée par les Latins *crapula*, mot énergique dont la signification a été avilie par les modernes plus difficiles sur le mot que sur la chose, et qui dans la bonne compagnie y ont substitué celui d'*orgie*. La débauche bachique consiste à verser dans l'estomac plus de vin que la tête

tions qu'en *sur-lestant* son estomac de croûte de pâté. Ce moyen, fondé sur la maxime *un clou chasse l'autre*, ne convient pourtant qu'aux estomacs robustes.

(1) Madame de Pompadour connaissait tout le mérite de cet *appétissant* moyen de récidive.

ne peut en porter : nous disons de vin, et non pas de liqueur spiritueuse, car l'effet n'en est pas le même; et rien n'est dangereux comme l'ivresse roturière, de la bière, des deux cidres, de l'eau-de-vie, et surtout celle plus anoblie des liqueurs recherchées. Le vin exerce d'abord une légère sensation de chaleur, de plaisir; il dilate le cœur, *lætificat cor hominis;* il dispose à la confiance, à la générosité, à l'amour: ces dispositions s'accroissent; on rêve le bonheur, on délire la gloire, la puissance; et si l'on parle bataille ou amour, on prend une province ou une belle à chaque verre de vin : mais, comme si le bonheur n'était pour les enfans d'Adam qu'un lac glacé sur lequel on ne doit que glisser, sous peine de submersion quand on appuie, bientôt la gaîté disparaît; le rire moqueur, la chanson dissonnante, la querelle altière, la gageure insolente, l'homicide démenti remplacent les doux ébats de la concorde: heureusement le doux poison versé à grands flots détruit les maux qu'il a faits, en réduisant nos héros à une heureuse impuissance. L'un, se dérobant sous la table aux honneurs du triomphe, s'étend humblement aux pieds de son agresseur, et ronfle sur le champ de bataille; l'autre, accoudé sur les débris du festin, ne perd connaissance qu'en embrassant les plus doux objets de son affection; celui-ci, remparé de bouteilles vides, semble un général obligé de rendre la place avec cent bouches à feu sans munition; cet autre, bégayant une romance commencée pour sa Cloris, confie ses secrets érotiques à son voisin qui ne l'entend plus. Un seul des convives, debout au milieu des vaincus, comme un triomphateur entouré de dépouilles, ou comme une colonne droite encore au sein des ruines de Palmire, entonne d'une voix ferme l'hymne du vainqueur de l'Inde, et scelle d'un toast chaque couplet bachique;

enfin, accablé par le nombre et non par sa faiblesse, il chancèle à son tour, tombe; et le Silence, compagnon du Chaos, plane à son tour sur ce théâtre, tout à l'heure encore retentissant des scènes les plus bruyantes. Cependant le vin fermente dans ces corps assoupis; le système vasculaire se relâche, les couloirs s'ouvrent, et la Nature, bonne mère,

Offre une double issue à l'ennemi captif.

Quelque route qu'il choisisse il entraîne avec lui une partie de ses vainqueurs; la masse des humeurs est diminuée, un sommeil bienfaisant répare les pertes, cicatrise les blessures, et nos champions se relèvent avec un teint frais, un appétit dispos, une vigueur nouvelle, et l'oubli des fatigues de la veille (1). C'est ainsi qu'il faut entendre, et non

(1) Ces heureux résultats ne peuvent s'opérer si l'on a bu des vins *composés*, que l'on nomme dans le commerce *vins faits*, et que l'on qualifie plus communément sous la désignation vulgaire de *vins frelatés*.

Nous allons, dans l'intérêt de nos lecteurs, leur indiqner quelques maisons auxquelles ils pourront s'adresser avec confiance.

MM. Aubry et fils, anciens fournisseurs de Monsieur, rue Neuve-St.-Eustache, n° 26.

Soupé, fournisseur du Roi.

Lafond et fils, Quai de la Tournelle, n° 21.

Berthier frères, île Saint-Louis, n° 64.

Mas frères, rue Regrattière, n° 1.

Roullier, quai de la Tournelle, n° 41.

Galichon, rue Guillaume (île Saint-Louis), n° 1.

Hutinot, île Saint-Louis, n° 72.

Besson aîné et compagnie, place Royale: n° 2.

Dupont, quai de la Tournelle, n° 41.

Meunier, rue des Saints-Pères, n° 22.

Bresson-Bernard, rue Regrattière, n° 2.

Lavé et Rouquero, rue Royale-Saint-Antoine, n° 18.

calomnier le passage de *Celse*. Trop grave personnage pour accréditer une erreur ou protéger un vice, mais loin d'en déduire qu'on doive manger au-delà de son appétit, concluons-en seulement que quelquefois, et *par régime*, on peut boire au-delà de sa soif, et c'est le cas d'être innocenté sur la question intentionnelle. Passons à celle non moins intéressante : *Faut-il rester sur son appétit?*

C'est ici que nous pourrions facilement nous mettre en frais d'érudition, et, nos auteurs à la main, ouvrir l'appétit de nos lecteurs, ne fût-ce que par le récit naïf des aventures des *poliphages* de tous les temps. Là c'est Hercule dévorant un bœuf, ou Polyphême déchirant un mouton; ici c'est l'athlète Milon qui assène comme une massue son large poing sur la tête d'un taureau, le tue, le porte sur ses épaules pendant l'espace d'un stade, et le mange en un jour; tantôt c'est Homère qui nous peint les dieux mettant dans l'Olympe leur bonheur suprême à recevoir la fumée des holocaustes, et descendant même quelquefois sur la terre, *par l'odeur alléchés*, pour goûter des mets plus solides, tels que l'oie de *Baucis*, ou l'épaule de *Pélops;* ce sont d'autres fois les héros grecs, qui ne dédaignent pas de mettre eux-mêmes en broche des bœufs entiers, et inondent leurs héroïques moustaches du suc sanguinolent de ces énormes *rosbif*. Enfin le véridique Jules Capitolin rapporte que l'empereur Claudius Albinus mangea en un déjeûner cent perches, dix melons, vingt livres de raisin, cent becfigues et trente-trois douzaines d'huîtres. L'histoire moderne a aussi ses héros d'appétit; mais que serviraient-ils à ce que nous voulons prouver? Pas davantage que l'exemple de Caton aux censeurs du jour : ils découragent le faible, et le dégoûtent de la haute morale par la difficulté de

l'imitation. *Gallus* loue tout haut *Curius*, et célèbre la vertu de *Caton;* mais il ne fait point servir à sa table les raves cuites à l'eau dont se contentait le premier, et il boit de meilleur vin que le Falerne, dont le second enluminait par fois son stoïcisme tant prôné. C'est donc médicalement, et abstraction des leçons ou des erreurs de l'histoire, que nous envisagerons la question de savoir si l'on doit rester sur son appétit. Une courte digression sur le mécanisme de la digestion éclairera la discussion. La digestion est cette fonction animale dont l'effet le plus sensible est le changement des alimens en chyle. L'opération de la digestion a lieu et par les mouvemens musculaires de l'estomac, stimulé par la présence des alimens, et par la nature dissolvante des sucs que ce mouvement fait jaillir en tout sens des glandes qui tapissent ses membranes internes. Outre le but principal de la nature, dans la digestion, de réparer les pertes de l'économie animale, il paraît qu'elle a voulu, par cette fonction organique, ranimer le jeu oscillatoire de toute la machine, et surtout, de concert avec la respiration, porter dans le torrent de la circulation des particules balsamiques à la place de celles qui sont dépensées par la combustion pulmonaire. L'élaboration du chyle ne se complète point dans l'estomac; elle s'opère dans les trois parties successives du tube intestinal, et les veines lactées absorbent ce produit, tandis que la masse inerte qui a fourni ce brillant impôt est, comme de raison, condamnée à l'oubli et au mépris. Cette élaboration chez l'homme sain et vigoureux dure environ cinq heures. C'est de la terminaison de ces élaborations presque chimiques que résulte le retour de l'appétit, qui est plus ou moins prompt, en raison, non de la quantité, mais de la qualité des alimens pris. Remar-

quons au surplus que la machine d'un animal souffrant de la faim est remontée dès les premiers momens de son repas, et non pas seulement après que le chyle a été extrait de cette nourriture, pour s'assimiler à l'individu et réparer ses forces. Ceci posé, nous demanderons si la saine raison, abstraction des connaissances physiologiques, n'indique pas qu'il est préférable de déposer dans l'estomac, déjà stimulé, des alimens jusqu'à ce que le sentiment de la faim, *qui ne ment jamais*, soit éteint, plutôt que d'éveiller ce sentiment pour le laisser assoupir, le réveiller encore, et tourmenter ainsi le système, dans la crainte frivole de trop charger l'estomac. C'est avec ces fatigues réitérées que des estomacs très-vigoureux ont perdu leur ressort. C'est ainsi qu'on perdrait l'habitude d'un sommeil franc et réparateur, si l'on s'imposait la loi de se faire réveiller toutes les heures, sous prétexte de prévenir le risque de s'oublier dans un sommeil trop profond. Qu'arrive-t-il quand on se réveille après une bonne nuit *bien dormie?* On *ne dort plus.* Hé bien! quand on aura mangé à son appétit *on n'aura plus faim;* et, si la médecine ne s'en mêle pas, si l'on rit, si l'on chante, on digérera bien.

MARIE DE SAINT-URSIN.

Article Quatrième.

DES INDIGESTIONS.

Que notre érudit confrère ait prononcé en style approprié l'oraison funèbre de dom Pourceau (1); que même

Il ait semé des fleurs sur sa tombe, c'est bien;
Il a fait son métier : je dois faire le mien.

Je dois, sinon chanter la palinodie, du moins avouer que si la mort de cet animal immonde est un bienfait pour les cultivateurs aux estomacs robustes, pour les familles pauvres et nombreuses, c'est aussi une cause ou une occasion d'indigestion pour les autres classes de la société, et surtout pour les riches. Les Juifs, ce peuple premier né du monde, chez lequel on trouverait peut-être avec un peu de réflexion le type de la législation la plus conforme aux usages domestiques, aux besoins de la société, avaient exclu le porc du rang des animaux dont ils pouvaient se nourrir. On sait bien que, savamment déguisée, cette viande a usurpé les honneurs de la table, et surtout du début du dîner; mais c'est en général à son mérite d'accompagnement qu'elle doit ses succès, et vous la verrez rarement se produire seule avec la même réussite, à moins qu'elle n'ait été fumée. C'est ainsi que des paroles oiseuses passent à la faveur d'une musique expressive, ou qu'un fat ignorant brille aux dépens de son secrétaire ou par le luxe de sa livrée.

Pardonne, ô bon Antoine, si nous faisons à ton compa-

(1) Article de M. G. D. L. R., mois de Février, *chapitre* II de cet ouvrage, page 80.

gnon cette injure; mais ta conduite même est l'excuse de cet article : tu vivais *avec lui*, et non *de lui;* et si chacun t'imitait, nous n'aurions point à mettre les Gourmands en garde contre les résultats du *suillicide.* Mais d'ailleurs, plus on nous prouvera que la fortune du cochon est décidée, plus il est de notre devoir de nous élever contre son abus, nous avons presque dit son usage. Il est peu d'indigestions dont il ne soit complice; nous avons cru qu'il suffisait de prononcer son nom pour avertir nos Lecteurs que nous allons traiter des indigestions; et, comme dans les sujets d'une haute gravité on ne peut adopter un ordre trop didactique, nous diviserons naturellement cette lucubration par ces deux points : *des moyens d'éviter les indigestions, des moyens de guérir les indigestions.*

On a fait l'éloge de l'Ane, de la Paille, de la Folie, de la Pauvreté, etc., etc., et nous ne désespérerions pas que tel honorable membre de notre joyeux comité ne pût s'établir panégyriste des indigestions. Ces débauches d'esprit font fortune, et n'ont rien d'indigeste du moins; mais elles ne convainquent personne, et nous en appelons aux estomacs de ces décisions un peu hâtives de l'esprit. Il se peut que notre heureux collègue, déjà cité, ait reçu de la nature, dont il est l'enfant gâté, toutes les grâces d'état qui déterminent la vocation et assurent les succès d'un professeur en gourmandise; mais, outre que ces priviléges sont rares, et qu'on ne peut conclure une règle générale d'une exception, nous l'inviterons à examiner sa conscience, et peut-être il exhumerait de sa confession générale quelques *delicta juventutis* qui lui rappelleraient qu'en fait de cochon son ventricule, trahissant son courage, n'a pas toujours été exempt de reproches.

Parmi les moyens d'éviter les indigestions il en est un tout simple ; c'est de ne manger que de quelques plats avec modération, et de respecter les autres : mais cette recette n'a rien de piquant ; en la proposant nous aurions l'air du médecin de *Sancho* dans son gouvernement de Barataria, étendant sa longue baguette sur chaque plat, qui disparaît à ce geste.

Nous avons établi précédemment le mécanisme de la digestion ; et tandis qu'avec une bonne foi, sans doute incorruptible, notre savant collaborateur retraçait l'index des charcutiers, auxquels sa justice distributive adjuge la prime de talent, dictait, avec une gravité digne de l'importance de son sujet, le *recipe* du rot de bif à la barbarine, ou s'apitoyait sur *l'ordre et la marche* du Bœuf gras, nous préludions innocemment aux moyens de neutraliser l'effet de ses doux poisons, ou d'atténuer l'effet de ses puissantes recommandations, triste devoir de notre ministère, qui doit toujours lutter contre les séductions de nos complices, le penchant de leurs lecteurs... et même contre nos goûts ! ! !

Le moyen d'éviter les indigestions résulte de la théorie et de la pratique. La première consiste à examiner attentivement la nature des alimens et la force du viscère destiné à les approprier à notre substance ; c'est l'action des uns et la réaction de l'autre qui constituent une bonne ou une mauvaise digestion. La pratique n'est que le résultat des faits observés à cet égard ; et cette science d'observation, quoique moins brillante, est la plus sûre, car en cuisine comme en médecine les plus beaux raisonnemens doivent céder à l'expérience. Il est d'ailleurs des *anomalies*, des *épiphénomènes* qu'on ne peut expliquer, des antipathies d'estomac dont on ne peut rendre compte ; mais il faut en tenir sévèrement

note pour ne pas exposer cet utile serviteur à recevoir des hôtes qui lui ont voué une haine irréconciliable.

La théorie peut bien indiquer les élémens d'une substance. On peut soumettre un aliment à l'analyse chimique; mais nous devons avouer que les connaissances qu'on en retire ne sont pas aussi infaillibles qu'on pourrait le désirer; par exemple, le suc de la laitue est stupéfiant, et la laitue offre un très-bon aliment; le manioc est un poison, et sa préparation, qui consiste à le griller sur une platine de fer rouge, donne la cassave dont se nourrit avec délices l'habitant de l'Amérique Méridionale; le phosphore s'enflamme au contact de l'air, et cependant on donne intérieurement, avec succès, ses préparations discrètement combinées; l'écume d'un animal enragé, déposée dans le système lymphatique, est un poison, et sa chair peut être mangée sans danger, etc. La prudence indique donc d'étudier les lois de la théorie, pour ne pas offrir à l'estomac des corps présumés dangereux, ou d'une trop difficile solution; mais c'est surtout l'expérience que l'on doit consulter, si l'on veut ne pas troubler sa santé par le désordre de ses digestions, et c'est ainsi qu'il faut entendre cet axiome dont on a peut-être abusé : *Après quarante ans on doit être son propre médecin.* L'expérience vous dira si votre estomac a besoin d'une nourriture ou pesante, ou tenace, ou légère, ou aromatique, ou muqueuse, animale ou végétale, etc. Il est des estomacs qu'il faut lester en même temps que nourrir; et ces honnêtes députés, que Limoge envoie tous les ans dans le reste de la France pour bâtir des palais ou des chaumières, vous diront qu'ils préfèrent le pain de seigle, parce qu'il *tient au ventre.* Une petite maîtresse, au contraire, ne vit que de bisques et de sorbets; et la raison de leur différence de régime est fon-

dée sur la différence de leur vie. L'un, levé avec l'aurore, fatigué par un exercice continuel, dévore, à l'heure des repas impatiemment attendue, un pain noir arrosé de ses sueurs, et exhale une partie de sa digestion par la transpiration insensible. L'autre, couchée à midi, se lève lasse de sommeil, et se repose de son inaction sur une chaise longue; elle ne connaît ni les délices de la fatigue, ni les plaisirs de la faim, et, jusqu'à sa digestion, tout chez elle est le produit de l'art.

Voulez-vous donc bien préparer votre digestion? Qu'une promenade par un temps sec, ou un exercice indispensable chez vous s'il pleut, redonne à vos muscles leur énergie, à tout le système ce mouvement oscillatoire qui réveille l'appétit et prépare à le bien satisfaire. Le docteur *Tronchin* ordonnait aux belles de son temps de *frotter* leur appartement, et plus d'une attaque de nerfs incurable céda à cette active prescription. Riches, vous avez la paume, le billard, le cheval pour les hommes; la danse, le volant pour les femmes; et quant aux pauvres, c'est moins un exercice qu'il faudrait souvent leur ordonner pour exciter leur appétit, qu'un peu de repos et le moyen de satisfaire la faim qui les torture.

Au reste, c'est encore l'expérience qu'il faut consulter pour savoir si l'on doit préférer des mets solides ou légers, des viandes noires ou blanches, des légumes ou du poisson, la volaille ou le gibier, la bière, le cidre, tel vin et même telle eau; s'il faut aromatiser ses alimens ou les assaisonner peu; si l'action digestive est aidée ou retardée par l'usage du café et des liqueurs, du sommeil ou de l'exercice après le repas et autres habitudes, de l'exécution exacte desquelles dépend le succès de la digestion. Et quand l'observation répétée a consacré la réussite de ces pratiques,

on doit, surtout si l'on a reçu un estomac débile ou capricieux, ne s'en écarter que le moins possible. Ce n'est pas que nous improuvions ces petites indulgences bachiques, qui, rarement permises, raniment, comme nous l'avons dit, le jeu du système, mais leur récidive ne sied bien qu'à ces vigoureux estomacs dont l'énergie rappelle le juste d'Horace : *impavidum ferient ruinæ.* Tels sont les principaux moyens d'éviter les indigestions. Passons à ceux de les guérir.

Malgré toutes les précautions que nous venons de tracer, il arrive que, soit négligence de ces règles, soit disposition particulière, soit antipathie pour tel mets, soit enfin excès ou mauvaise qualité d'alimens, l'estomac trop distendu, ou tourmenté de coliques et de remords, ne peut plus réagir sur le bol qu'il contient : un sentiment pénible d'oppression remplace cette hilarité qui anime la face rebondie d'un convive suffisamment repu ; le fumet des viandes est nauséabonde ; le vin même, par lequel on essaie de hâter la digestion, le vin n'inspire que du dégoût ; des vapeurs s'élèvent de l'estomac embrâsé, et menacent d'une prochaine éruption.... La lave coule : c'est alors qu'il faut jeter de l'eau sur l'incendie ; mais gardez-vous d'employer le thé, ce don fatal des Anglais, dont la saveur perfidement styptique agace les nerfs, fronce leurs houppes, et dispose aux terribles et trop communs accès d'épilepsie..... Vous ne voyez pas qu'ici c'est le remède que vous employez qui aggrave le mal, si surtout le malade est une femme.

Si l'indigestion ne se fait sentir que quelques heures après le repas, elle est plus dangereuse, parce que le travail de la digestion est déjà ébauché. C'est en proportion de l'avancement de ce travail que l'on doit se permettre ou non

d'administrer un vomitif qui, donné à contre-temps, pourrait décider une rétrogradation dangereuse, et des convulsions au moins inutiles. L'essentiel alors est d'accélérer l'action mécanique de l'estomac; et rien n'ajoute à son énergie de dissolution comme l'eau chaude, l'eau seule; car si on l'unit à quelque autre substance, elle perd, en agissant sur elle, une partie de sa propriété. On peut, après le premier *déblaiement*, seconder l'action dissolvante de l'eau par des lavemens (qu'on nous passe le mot en faveur du mérite de la chose) composés avec un peu de sel commun et de la pariétaire. Un bon lait de poule, auquel on joint un peu de canelle et d'eau de fleur d'orange, un bon lit, un bon sommeil, terminent heureusement cette scène désagréable et par la commotion qu'elle imprime à l'organisme, et par la réputation de faiblesse et d'avidité qu'elle laisse au malheureux patient. Nous devons dire encore que le régime subséquent doit être en raison de la nature de l'accident. Si, par exemple, il fut causé par s'être trop chargé de poisson, de gibier, on doit s'abstenir de ces sortes de mets pendant quelque temps, et l'on doit user d'alimens qui aient la propriété de faire digérer les premiers. C'est ainsi qu'une soupe au lait est le digestif approprié aux huîtres, comme le fromage de Gruyère est en général celui du poisson (1), qui, pour le dire en passant, a toujours besoin, pour être digéré facilement, d'être associé à quelque aliment plus solide, le jambon, par exemple, pour finir comme nous avons commencé.

MARIE DE SAINT-URSIN.

(1) Le poisson est un aliment peu sain pour l'homme qui se porte bien, et dangereux pour les malades. On a beau dire qu'à volume égal le *poisson* charge moins l'estomac que le bœuf; comme il contient plus

Article Cinquième.

DE L'USAGE ET DE L'ABUS.

On s'étonne souvent des maladies multipliées des gens du monde; étonnons-nous bien plutôt de ce qu'elles ne le sont pas davantage. Le peuple ne croit pas qu'il y ait de plus cruel ennemi que la misère, compagne nécessaire de la frugalité, et qui bien rarement tue celui qu'elle atteint : le peuple se trompe; elle peut affaiblir les facultés, abâtardir l'espèce, mais elle ne cause jamais autant de maux que l'abus, qui dépense en un seul dimanche l'économie de la semaine, et dont les excès, en formant un contraste avec le régime journellement austère, nuisent plus à la santé que s'il était constamment trop sobre. Ce sont les indigestions et non les privations qui tuent le peuple. Eh! combien l'abus, cet ennemi habituel, exerce de ravages parmi la classe qu'on dit plus heureuse, et qui n'est que plus riche! Voyez ce financier se lever, las du long repos de son lit, s'envelopper d'épaisses fourrures sans avoir froid, déjeûner largement sans appétit, se promener sans plaisir, s'asseoir sans attendre la fatigue, dîner sans faim, boire

d'alkali volatil, il doit passer à la putréfaction plus vite; et, pour prix d'une digestion plus facile et plus prompte, on met dans son sang des principes de corruption qui se développeront tôt ou tard. Aussi voit-on que ceux qui mangent habituellement du poisson ont le teint livide, les chairs molles, les lèvres décolorées, les gencives noires et l'haleine insupportable; ce qui n'empêche pas que la chair de poisson ne renferme une semence vitale plus abondante que toute autre. (*Matinées sénonoises*, Improvisateur, art. *Poisson.*)

sans soif... Malheureux! il ignore le besoin, et veut connaître le plaisir! il méprise l'usage, et il court à l'abus! Esclave de l'étiquette anti-sociale, il dîne aujourd'hui à deux heures au Marais, et demain à sept heures à la Chaussée d'Antin. Et tu te plains de ton estomac! quand c'est lui qui devrait te reprocher, non l'usage, mais l'abus de ses fonctions. Oh! combien est plus heureux celui qui, exempt d'affaires et de soucis, aimant l'étude par distraction, les lettres par sentiment, les arts par goût, aisé sans être riche, vertueux sans effort et gourmand par instinct, n'attend de loi pour son dîner que de son appétit, et, mettant à ses repas le même ordre qu'à ses affaires, prend à une heure toujours réglée une nourriture toujours également saine et savoureuse! Tu accuses tes nerfs, femme qu'au printemps de l'âge la douleur a déjà condamnée à ne plus digérer; quitte avec le jour ton édredon oiseux, vole aux prés Saint-Gervais, déjeûne avec des œufs frais et du laitage, rentre dîner *chez toi*, mange des viandes froides et d'un plat seulement, bois du Bordeaux, et renonce au café comme aux liqueurs, n'invite que l'amitié; tu auras peu de convives, et le sentiment, qui ouvrira le cœur aux communications, ouvrira aussi l'appétit aux mets salubres. Tu ne dors plus, jeune sibarite; descends de ton phaéton, dont le nom devrait te rappeler une utile leçon; exerce tes jambes, endurcis tes muscles; que la paume, les armes, la danse, la nage exercent tes forces dès l'aurore, et, pressé par l'appétit, tu décideras qui de la nature ou de la mode, qui de l'usage ou de l'abus a placé à la fin du jour le repas qui répare le mieux les forces dépensées dès le matin. On a vanté en médecine les vertus de la diète, comme en philosophie les charmes de la solitude et la sa-

gesse des privations : on nous a tous trompés; le carrosse s'use plus sous la remise qu'à courir; l'homme est fait pour dépenser tous ses moyens, pour exercer toutes ses fonctions. C'est l'abus et non l'usage qu'il fallait combattre; et c'est en outrepassant les bornes de la vérité et les ressources humaines que les philosophes et les médecins ont perdu la confiance des hommes.

MARIE DE SAINT-URSIN.

Chapitre Cinquième.

PRODUITS DE L'INDUSTRIE GOURMANDE,

ET

VARIÉTÉS.

Avec l'esprit et l'industrie
La moitié de l'année on vit,
Et l'on passe l'autre partie,
Avec l'industrie et l'esprit.

PRODUITS

DE L'INDUSTRIE GOURMANDE.

TOPOGRAPHIE GASTRONOMIQUE DE LA FRANCE.

Abbeville : Pâtés de canard.
Agen : Prunes.
Aix : Huile, anchois, olives, thon, eau-de-vie, saucissons.
Aï : Vin mousseux.
Alençon : Oies grasses.
Alpes : Perdrix blanches.
Amiens : Anguilles, pâtés de canard.
Andaye : Eau-de-vie.
Angoulême : Galantines, pâtés aux perdrix truffées.
Arbois : Vin mousseux.
Ardennes : moutons.
Arles : Moutons, saucissons.
Auch : Pâtés de foies de canards, poires sans pepins.
Aurillac : Vin, fromage.
Autun : Vin.
Auvergne : Bœufs.
Avignon : Melons.
Avranches : Moutons, cidre.
Bar : Confitures de groseilles et d'épines-vinettes.
Bayonne : Jambons, chocolat, cuisses d'oies, fromage, vin de Roussillon.
Beauvais : Moutons.

Beaune : Vin excellens.
Besançon : Langues fourrées, truites, fromage.
Blois : Vin, liqueurs.
Bolbec : Coqs vierges, cidre.
Bordeaux : Anisette, vin, liqueurs, royans, poissons.
Bourg-en-Bresse : Chapons.
Bourges : Moutons.
Bourgogne : Vins de Nuyts, de Pomard, de Vougeot, de la Romanée, raisinet.
Bretagne : Beurre, bœuf, sardines.
Brignoles : Prunes et fruits secs.
Brives : Dindes truffées, gibier, perdrix rouges.
Cabourg : Moutons.
Caen : Veaux de rivière, bœufs.
Cahors : Vin, truffes, perdrix rouges, gibier.
Cancale : Huîtres.
Carrouges : Moutons.
Caux (pays de) : Coqs vierges, poulardes.
Chablis : Vin blanc.
Châlons : Andouillettes.
Champagne : Vins, moutons, poisson, cochonaille.
Chartres : Pâtés, volailles, blé.
Clermont : Fruits, confitures et pâtés d'abricots, fromage.
Coblentz : Carpes, saumons, vin du Rhin.
Cognac : Eau-de-vie.
Compiègne : Lièvres, chevreuils, sangliers, gâteaux.
Condé : Moutons, miel.
Condrieux : Vins blancs.
Cotentin : Bœufs.
Coulanges : Vin.
Coulommier : Melons.

Dieppe : Huîtres, anguilles, turbots, merlans, esturgeons.
Dijon : Moutarde, confitures, vin, liqueurs, écrevisses.
Epernay : Vin mousseux.
Etretat : Huîtres.
Fécamp : Harengs-saurs.
Fontainebleau : Raisin, sangliers, chevreuils.
Fréjus : Anchois.
Gournay : Beurre.
Granville : Huîtres marinées.
Grenoble : Liqueurs, poissons, fromage.
Gruyère : Fromage.
Hâvre : Huîtres, poissons, homards, crevettes, turbots.
Hermitage (l') : Bon vin.
Honfleur : Melons, alose.
Isigny : Cidre, Beurre.
Joigny : Vin.
La Flèche : Chapons, poulardes.
Langres : Lièvres, moutons, vin, liqueurs.
Laon : Artichaux.
Limoges : Bœufs.
Lyon : Marrons, saucissons, cervelas, fromage de chèvre, charcuterie.
Mâcon : Vins.
Mans : Poulardes, perdrix rouges.
Marennes : Grosses huîtres.
Marseille : Figues, raisins secs, huile, anchois, olives, thon mariné.
Meaux : Fromage, blé.
Melun : Anguilles.
Metz : Lièvres, fruits, mirabelles.
Montauban : Cuisses d'oies, fruits, vin du Fau.

Montpellier : Eau-de-vie, liqueurs.
Mont-d'Or : Fromage.
Montmorency : Cerises.
Montreuil : Pêches.
Nancy : Liqueurs, légumes, gibier.
Nantes : Terrines, poisson, sardines conserv. par M. Colin.
Narbonne : Miel.
Nérac : Terrines.
Neufchâtel : Fromage, cidre.
Nice : Poisson, anchois, thon.
Niort : Liqueurs.
Nîmes : Liqueurs, fruits.
Nuyts : Vin.
Olioulles, Figues fines.
Orléans : Vin, sucre, aloses, eau-de-vie, vinaigre.
Paris : Bœufs, pêches, melons, écrevisses, anguilles, goujons, carpes, barbillons, pâtisserie, liqueurs, chocolat, galantines, confitures, bonbons... Tout pour de l'argent, même des œufs frais de Lyon.
Périgueux : Dindes aux truffes, pâtés, perdrix rouges.
Perpignan : Bec-figues, raisinet.
Pique-pouille : Vin.
Pithiviers : Gâteaux d'amandes, pâtés.
Poitou : Bœufs.
Pontoise : Veau.
Pré-salé : Mouton.
Provence : Huiles, olives, fruits secs.
Provins : Poires tapées.
Puy-de-Dôme : Fromage, fruits en pâte.
Pyrénées : Perdrix blanches.
Quercy : Perdreaux rouges, bécasses.

Quimper : Beurre, bœufs, poisson.
Reims : Vin mousseux, pâtés, pain-d'épice, jambonneaux.
Rennes : Beurre.
Rouen : Pâtés, gelée de pommes, cidre, canetons, veaux de rivière, bœufs.
Saint-Flour : Vin, fromage.
Saint-Germain-en-Laye : Gibier, porcs.
Sainte-Menehould : Pieds de cochon.
Salins : Sel.
Sancerre : Vin, gibier, poisson.
Saumur : Melons.
Soissons : Haricots.
Strasbourg : Pâtés de foies gras, carpes saumonées, vin du Rhin, saour-crout, écrevisses, brochets.
Surène : Mauvais vin... Avis au lecteur.
Tonnerre : Vin.
Toulon : Dails (coquillages bivalves), oursins, oranges.
Toulouse : Vins, pâtés de foies gras, ortolans, oies.
Tours : Pruneaux, fruits secs.
Troyes : Hures de cochon, langues, andouillettes.
Valognes : Le rôti.
Vendée : Bœufs.
Vendôme : Arperges.
Verdun : Dragées, liqueurs.
Versailles : Gibier.
Vienne : Liqueurs de la Côte, vins de l'Hermitage et de Côte-Rôtie, gibier.
Vierzon : Cochons, lamproies.
Viry, Fromage.
Volnay : Bon vin.
Yvetot : Coqs vierges, cidre.

VARIÉTÉS.

ANECDOTES GASTRONOMIQUES.

Le tambour d'un régiment suisse, en garnison à Saintes, passait pour un des plus robustes mangeurs dont les annales de la Gourmandise fassent mention. Un de ses officiers, fier sans doute d'avoir un homme de ce mérite dans son corps, jaloux d'étendre sa réputation, et ne voulant pas permettre qu'un si beau talent, ou un si heureux don de la nature demeurât obscur, en racontait des prodiges à un officier français. Comme celui-ci paraissait incrédule : je parie vingt-cinq louis, dit vivement l'officier suisse, que l'homme dont je vous parle mangera, sans désemparer, un veau tout entier à lui seul. Le pari est accepté, le jour est pris. L'officier suisse va trouver le tambour, et lui dit : « Mon ami, j'ai parié vingt-cinq louis que tu mangerais un veau. — Mon capitaine, répond le soldat, un veau c'est beaucoup ; mais puisque vous avez parié, il faudra bien faire quelque chose pour vous. J'ai trop bon cœur pour vous faire perdre, et il faut espérer que mon estomac sera aussi bon que mon cœur. » L'officier s'adresse au meilleur restaurateur de la ville, au Balaine du lieu, et lui ordonne d'apprêter chaque partie d'un veau d'après les principes de l'art, selon la méthode qui lui convient le mieux, et le plus propre à aiguiser l'appétit. Le jour fixé, les deux officiers et le tambour sont exacts au rendez-vous. On place successivement devant l'intrépide mangeur des oreilles de veau *à l'italienne* et *farcies ;* des cervelles de veau *frites* et *en aspic ;* langue *à la sauce piquante ;* blanquette *aux champignons*, *à*

la crême ; carré *glacé aux concombres ;* épaule *en galantine ;* côtelettes *en papillotes, à la drue, en lorgnette ;* foie *piqué à la poêle, à la broche ;* fraise *en salade ;* longe *en étouffée ;* mou *à la poulette* et *au roux* ; noix *à la bourgeoise, en surprise, en balottine ;* poitrine *aux laitues, aux oignons glacés,* tendons *à la jardinière, au soleil, en chartreuse ;* rognons *à la broche ;* pieds *à la poulette ;* queue *au blanc...* peut-être même jusqu'à des *amourettes de veau,* etc., etc., etc. Le tambour, qui dans tous ces plats déguisés par l'art du cuisinier ne reconnaît point les parties de l'animal qu'il doit dévorer, et qui s'attend toujours à voir paraître un veau en personne et tout entier, s'imagine que ce sont de petites friandises qu'on lui a données pour pelotter en attendant partie. Déjà il avait mangé en détail, et sans s'en aperçevoir, les trois quarts du veau, lorsque se tournant vers son officier : « Mon capitaine, lui dit-il, il sera pourtant bientôt temps de faire apporter le veau ; car si vous me faites manger tant de brimborions, je pourrai bien, malgré ma bonne volonté, vous faire perdre. » A ces mots l'officier français avoua qu'il avait perdu la gageure, et paya les vingt-cinq louis.

LE GOURMAND DISTRAIT.

Un jour le gourmand Darycée
Se trouva confondu dans un brillant repas
Parmi des membres de lycée,
Qui, chose rare et déplacée,
Parlaient fort, et ne mangeaient pas.
— Silence donc, messieurs. Quelle folie étrange!
Dit le gourmand d'un air distrait ;
Si vous voulez parler, parlez bas, s'il vous plaît :
Depuis une heure au moins on ne sait ce qu'on mange.

LE DOMINO JAUNE.

Au second mariage du Dauphin, fils de Louis XV, avec une princesse de Saxe, il y eut à Versailles des fêtes brillantes, des bals parés pour les grands seigneurs, et des bals masqués où tout le monde était admis indistinctement avec des billets. Une scène originale eut lieu à l'un de ces derniers : un buffet, splendidement servi, offrait en profusion des rafraîchissemens aux acteurs du bal ; un masque en domino jaune s'y présentait fréquemment, et dévastait d'une manière horrible les liqueurs fraîches, les vins exquis et toutes les pièces de résistance ; s'il disparaissait un instant, c'était pour revenir plus altéré et plus affamé. Il fut remarqué de quelques masques, qui le montrèrent à d'autres : le domino jaune devint l'objet de la curiosité générale. S. M. voulut le voir ; inquiète de savoir qui il était, elle le fit suivre : il se trouva que c'était un domino commun aux cent Suisses, qui, s'en affublant tour à tour, venaient successivement se remplacer à ce poste, préférable sans doute à celui qu'ils occupaient à la porte du château.

PRIÈRE DUN GOURMAND.

Grand Dieu, daigne augmenter mon bien et mon crédit,
Ou retranche mon appétit!

RÉFLEXION GOURMANDE.

Le proverbe dit : *Brebis qui bêle perd sa goulée.* Cela signifie qu'à table il ne faut pas trop parler, si l'on ne veut pas être dupe des convives qui ne disent rien.

LES DEUX AVARES.

Grippon, qui mange chez autrui
Autant qu'on peut le lui permettre,
A Jonnes, plus ladre que lui,
Écrivit un jour cette lettre :
Demain j'irai dîner chez toi.
Bien obligé, répondit Jonnes,
Du bon avis que tu me donnes ;
Je ne dînerai pas chez moi.

M. Capelle.

Chapelle, non moins recommandable par son charmant voyage poétique que par ses longues excursions dans les états de Comus, avait fait un mauvais dîner chez un bourgeois parcimonieux. En sortant de table il s'approcha de Chevreau, son ami, et lui dit à l'oreille, assez haut pour être entendu de l'avare amphytrion : *Où allons-nous dîner maintenant?*

LE FACHEUX ACCIDENT.

Ah ! quel malheur ! quel attentat !
Quel affront ! quelle fourberie !
Non, jamais un crime d'état
N'égala cette barbarie !
Bacchus, que ton pouvoir divin
Éclate contre ceux qui ternissent ta gloire :
Un coquin de laquais en me versant à boire
A versé de l'eau dans mon vin !....

Laujon.

Lorsque M. Dubroussin sut que Boileau faisait une satire sur un festin, il s'efforça de l'en détourner. *Choisissez*, lui dit-il, *plutôt les hypocrites ; vous aurez pour vous tous les honnêtes gens ; mais pour la bonne chère, croyez-moi, ne badinez*

pas là-dessus. Il fallut que Boileau lui détaillât les justes motifs du ressentiment qui l'excitait pour qu'il convînt de leur légitimité.

LE PAQUET DE CUREDENTS.

Dans un repas des plus brillans,
Pour suivre en tout point l'étiquette,
On apporta sur une assiette
Un gros paquet de curedents.
L'hôte en offre à dame Arabelle,
Croyant combler tous ses souhaits :
Passez à mon voisin, dit-elle ;
Pour moi je n'en mange jamais.

M. Brazier.

PENSÉE GOURMANDE.

On vantait beaucoup le bonheur de Callisthènes qui mangeait à la table d'Alexandre. Je ne voudrais pas, répliqua Diogène, d'un bonheur qui consiste à manger à l'heure et au goût d'un autre.

LES DEUX BUVEURS.

Dès le matin Grégoire s'enivrait.
— Je bois aussi, dit un de ses confrères ;
Mais tu devrais user de mon secret ;
Je bois toujours quand j'ai fait mes affaires.
— Le mien, dit l'autre, est encor plus certain,
Et je ne sais de quoi tu t'inquiètes ;
Quand je me suis enivré le matin,
Pour tout le jour mes affaires sont faites.

M. Armand-Gouffé.

Une chartre du fameux abbé Suger, régent du royaume sous le règne de Louis-le-Jeune, donne dix sous de rente

et un muid de vin à la collégiale de Saint-Paul. « C'est, y est-il dit, pour que les chanoines servent Dieu et Saint-Paul avec plus de gaieté et de dévotion. »

LE PARASITE HONNI,

CONTE.

Chez un héros de la finance
Un parasite d'importance
Mangeant très-fort, buvant très-bien,
Écoutant peu, ne disant rien,
Lorgnait un mets de conséquence,
Un mets tel que Balaine eût pu le préparer,
Tel que des yeux chacun semble le savourer.
Par malheur loin de lui l'assiette était placée;
Que faire? Bientôt mon gourmand
Se dresse, étend le bras, et saisit à l'instant
Le mets que lorgnait sa pensée :
Sur sa proie un vautour fond moins rapidement.
Mais il y va si brusquement
Que l'assiette en morceaux tombe sous la fourchette.
L'amphytrion lui dit : Pourquoi tant se presser ?
Je passe qu'on pique l'assiette,
Mais il ne faut pas la casser.

PHILIPON-LA-MADELAINE.

Un cuisinier français était passé en Angleterre. Il y voyait tout manger à la sauce blanche. « Quoi ! disait-il, on compte en ce pays cent religions différentes, et il n'y a qu'une sauce pour tous les mets ! En France, nous n'avons qu'une religion; mais en revanche, point de viandes qu'on ne mange à cent sauces différentes. »

MÉFIEZ-VOUS DES DINERS SANS FAÇON.

Un dîner sans façon et sans cérémonie,
On l'a dit avant moi, *n'est qu'une perfidie.*

(*L'Art de dîner en ville.*)

LE COMBAT ANGLAIS.

Milord*** prit part à une gageure qui s'éleva entre deux gloutons; mais n'ayant pu être présent à l'assaut, il écrivit à son agent pour savoir la décision, et voici la réponse qu'il en reçut:

« Milord, je ne puis vous donner maintenant tous les détails du combat; je me borne pour le moment à informer votre grandeur que notre homme a battu son antagoniste d'un cochon de lait et d'une tarte aux pommes. Je suis, etc. »

AVIS AU PUBLIC.

Glouton, de son lourd entretien
Dans chaque cercle nous accable;
Et Glouton, quand il est à table,
Mange beaucoup et ne dit rien.
Il ne faut pas qu'on s'inquiète
En voyant ce grand changement:
On sait que l'esprit d'un gourmand
N'est jamais dans la même assiète.

M. Capelle.

ANECDOTE GOURMANDE.

Le maréchal de Villars avait un Suisse qui mangeait énormément. Il le fit appeler un jour, et lui dit: Combien mangerai; tu d'aloyaux? — Ah! monseigner, bour moi falloir pas peaucoup; cinq à six tout au plus. — Et combien de gigots? Des chicots? Oh! monseigner, pas peaucoup; sept à huit. — Et de poulardes? Oh! bour des boulardes, pas peaucoup; ine toussaine. — Et de pigeons? — Oh! bour tes pichons, bour tes pichons, c'est différent... quoique ça pas peaucoup non plis; quarante, soixante... selon l'abbétit. — Diantre! Et des alouettes? — Tes alouettes, monseigner? touchours, touchours, touchours.

Vivons, mes chers amis, hâtons-nous de cueillir
Le peu de fleurs que le plaisir
Sur nos pas a fait naître.
Oublions le passé, qui ne peut revenir ;
Et, sans compter sur l'avenir,
Qui nous affligera peut-être,
Saisissons le présent ; employons à jouir
Ce temps si précieux que l'on perd à connaître.

D. G.

Diogène, lavant ses choux, criait à Aristippe : « Si tu savais manger des choux, tu ne ferais pas ta cour aux grands. — Et toi, répliquait Aristippe, si tu savais faire ta cour aux grands, tu ne serais pas réduit à manger des choux. »

L'EMPORTEMENT GASCON.

Monsieur de Crac dans une auberge
Fut insulté par un garçon :
Il saisit vite sa flamberge,
Et l'étend sans plus de façon.
Le maître d'hôtel se présente :
Il peste, il crie, et représente
A Crac son malheureux exploit.
— Dé l'honnêtété qu'on mé doit
Jé n'aimé pas qué l'on s'écarte.
Au surplus, tout est arrangé :
D'un animal jé suis vengé ;
Qu'on mé lé porte sur la carte
Comme si jé l'avais mangé.

M. Capelle.

ANECDOTE.

L'abbé de Bois-Robert aimait les bonnes tables, et en augmentait la joie par ses bons mots et ses plaisanteries. Un jour, qu'il courait à un dîner, il s'entendit appeler dans

la rue pour venir confesser un homme blessé à mort; il s'approche, et, pour toute exhortation, lui dit : Mon camarade, pensez à Dieu, et dites votre *bénédicité*.

DES INCONVÉNIENS DU MARIAGE,

DIALOGUE ENTRE DEUX GOURMANDS.

— Je prends femme ; elle est jeune et sage,
Et puis, j'en conviendrai tout bas,
Cet hymen a son avantage ;
C'est que le jour du mariage
On nous promet un grand repas.
— Pour un repas quelle folie
D'aller ainsi vous enchaîner !
Au tendron qui vous fait envie
Songez donc qu'il faudra donner,
Tous les jours, hélas ! de la vie
La moitié de votre dîner.

M. Armand-Gouffé.

Ménage avait pour maxime de refuser tous les grands repas dont il était prié. Il disait que les plaisirs ne se trouvaient jamais en cohue, et que lorsqu'une table excédait le nombre de six, il n'y avait ni franchise, ni agrément.

Lucas prêchant un jour Grégoire,
L'exhortait à se corriger
Du penchant qu'il avait à boire.
— Ne te verra-t-on point changer ?
— J'y pense ; mais, ne t'en déplaise,
Dit l'autre en lui tendant la main,
Entrons au cabaret voisin ;
Nous jaserons plus à notre aise. (1)

(1) Cette anecdote fait allusion à une rencontre qui eut lieu entre *Boileau* et *Chapelle*.

« Un jour, chez mon père, dit J.-J. Rousseau, étant condamné, pour quelques espiégleries, à m'aller coucher sans souper à table, et passant par la cuisine avec mon triste morceau de pain, je vis et flairai le rôti tournant à la broche. On était autour du feu ; il fallait, en passant, saluer tout le monde. Quand la ronde fut faite, lorgnant du coin de l'œil ce rôti, qui avait si bonne mine et qui sentait si bon, je ne pus m'abstenir de lui faire aussi la révérence, et de dire d'un ton piteux : Adieu, rôti ! Cette saillie de naïveté parut si plaisante, qu'on me fit rester à souper. »

Un vendredi le frère Polycarpe
Au prieur vint se présenter :
« Ne mangez pas, dit-il, de cette carpe ;
Hier, avec du lard, je la vis apprêter. »
L'ardent prieur, que ce discours chagrine,
Lui jetant un sombre regard :
« Morbleu, dit-il, maudit bavard,
Qu'alliez-vous faire à la cuisine ? »

LA PERMISSION DE MANGER GRAS.

Montesquieu, prêt à quitter Rome, alla faire ses adieux à Benoît XIV. Le pontife lui dit : « Mon cher président, avant de nous séparer, je veux que vous emportiez quelque souvenir de mon amitié. Je vous accorde la permission de faire gras toute votre vie, et j'étends cette faveur à toute votre famille. » Montesquieu remercie Sa Sainteté, et prend congé d'elle. L'évêque camérier le conduit à la galerie. On lui expédie la bulle de dispense, et on lui présente une note un peu forte des droits à payer pour ce pieux privilége. Montesquieu, effrayé de cet impôt sacré, rend au secré-

taire son brevet, et lui dit : « Je remercie Sa Sainteté de sa bienveillance ; mais le pape est un si honnête homme ! je m'en rapporte à sa parole, et Dieu aussi. »

LA BONNE CHÈRE.

Chez les habitans d'Angoulême
Le petit Père André prêcha tout un carême
Sans être invité d'un dîner.
On sent qu'un tel oubli ne peut se pardonner.
Le jour qu'il termina cette sainte carrière,
Il leur dit : « J'ai rempli mon divin ministère,
J'ai frondé des excès, j'ai donné des avis ;
Mais je n'ai point parlé contre la bonne chère,
Car j'ignore comment on traite en ce pays. » C***.

A Londres, au moment où on allait lever l'audience au tribunal de Malbourough-street (le 20 juin 1827), lady Gresley, douairière d'une des plus nobles familles des trois royaumes, vint toute effarée, porter plainte au magistrat contre un valet irlandais qui était entré à son service de la veille. « Cet ogre, s'écria-t-elle, vient de faire irruption dans mon office, où se trouvaient déposés les préparatifs d'un dîner de noce que je dois donner demain à soixante personnes ; en un moment, il a fait main-basse sur le tout : entrées, hors-d'œuvre, rôtis, entremets et dessert, son effroyable estomac a tout englouti ! » Le prévenu avoua le fait ; mais il allégua pour sa défense que sa maîtresse était obligée de le nourrir, et qu'il ne pouvait pas être responsable de l'étendue de son appétit. Subsidiairement, il soutint qu'il était indignement calomnié, et que la plaignante avait beaucoup exagéré le dégât ; suivant lui, il se serait borné à un *rost-beef* d'une trentaine de livres, une dinde

farcie, quelques faisans, et un douzaine de petits plats mignons, tels que gigots, lièvres, cochon de lait, etc., le tout arrosé d'une vingtaine de bouteilles de clairet.

Le juge, ne pensant pas qu'une excessive capacité de l'estomac pût constituer ni crime ni délit, renvoya l'Irlandais de la plainte, avec dépens.

LE PÉCHÉ MORTEL.

Réduit à faire pénitence,
Auprès de son curé gros Thomas s'accusait
De s'être pris de vin. — En quelle circonstance?
Voyons, dit le pasteur, racontez-moi le fait.
— C'était le jour de l'an ; pour ma première étrenne,
J'allai voir mon père à Surenne,
Et je bus... — De son vin ! Ciel, que me dites-vous!
Du Surenne ! jamais vous ne serez absous.

JADIS ET AUJOURD'HUI.

L'usage, par rapport aux heures des repas, est bien différent aujourd'hui de ce qu'il était anciennement. On disait encore du temps de François Ier :

Lever à cinq, dîner à neuf,
Souper à cinq, coucher à neuf,
Font vivre d'ans nonante-neuf.

Depuis on a dit :

Lever à six, dîner à dix,
Souper à six, coucher à dix,
Fait vivre l'homme dix fois dix.

D'heure en heure, on a fait ainsi le tour du cadran ; on en est venu au point d'où nos pères étaient partis, avec cette seule différence que les soupers sont les dîners ; les dîners,

les soupers; les levers sont les couchers, et les couchers les levers;

Et l'hiver de nos ans
Arrive ainsi vers la fin... du printemps.

LES PETITS POIS ET LE MARMITON.

Le maréchal de Saxe, voulant traiter son état-major à l'ouverture de la campagne, fit venir de Paris quelques litrons de petits pois qui lui revenaient à plus de vingt-cinq louis. Il défendit à son maître-d'hôtel d'en rien dire. Il se faisait une fête de surprendre ses convives à l'aspect d'un plat aussi rare, tant à cause de la saison (au mois de mars), que pour le lieu et la circonstance. Au moment de l'entremets, il ne voit point paraître les pois tant attendus. Il fait appeler le maître-d'hôtel: « Et les petits pois? lui dit le prince à l'oreille... — Monseigneur... — Quoi ! monseigneur. — Il y en avait si peu quand ils ont été cuits, que le petit marmiton les a pris pour un reste, et les a mangés..... — Comment! le malheureux! qu'on me l'amène! » Le petit marmiton paraît plus mort que vif. « Et les petits pois, lui dit le maréchal, les as-tu trouvés bons? — Oui, monseigneur.—A la bonne heure. Qu'on lui fasse boire un coup.»

LA QUERELLE DE MÉNAGE.

Un mari très-impatient
Se querellait avec sa femme.
Le caractère de la dame
Par malheur était très-bouillant :
Les épithètes les plus dures
Se prodiguaient entre nos deux époux ;
Et, du chapitre des injures,
Ils allaient en venir au chapitre des coups.

Le mari cependant, ami de la décence,
Se venge d'une autre façon.
Le couvert était mis : il prend un carafon,
Et par la fenêtre il le lance;
La femme tombe sur les plats,
Et puis dans le ruisseau les envoie en éclats :
Enfin les verres, les assiettes,
Les bouteilles, la nappe, et tout jusqu'aux serviettes
Par la fenêtre fut jeté,
Si bien qu'en un moment le couvert fut ôté.
Le domestique, à la voix de son maître,
Comme le dernier plat venait de disparaître,
Avec la soupe était monté.
Voilà mon homme, à cette vue,
Qui s'échauffe de son côté,
Et fait sauter la soupe dans la rue...
Pourquoi cette vivacité,
Demande le couple en colère?
Pardon, dit le valet; ne vous emportez pas :
En faisant comme vous, hélas! j'ai cru bien faire,
Moi j'ai pensé que vous diniez là bas.

ANTIGNAC.

EXTRAITS DU CUISINIER ROYAL,
PAR M. VIARD, HOMME DE BOUCHE.

L'auteur, pénétré de l'importance de son sujet, déclare modestement qu'il n'aspire pas au titre de bon écrivain, mais au titre de bon cuisinier, et qu'il craint plus une erreur dans un ragoût qu'un barbarisme dans le langage.

M. Viard nous paraît trop modeste; son style est du *meilleur goût* et à la hauteur de son sujet.

Quant à ses leçons gourmandes, elles sont très-sages, très-claires, et l'on ne peut craindre de s'égarer sur ses traces.

Voulez-vous manger une *langue de bœuf à l'écarlate! ayez*

une langue de bœuf, etc.; et cela est bien sagement dit, car si vous ne commencez par vous procurer une langue de bœuf, vous ne pourrez pas manger une langue de bœuf à l'écarlate.

PIEDS D'AGNEAU A LA POULETTE.

Quand *vos pieds* sont échaudés, vous les désossez, vous les faites blanchir, vous les rafraîchissez, vous les égouttez, vous les essuyez et vous les flambez, etc., etc.

CUISSES DE LAPEREAU EN CHIPOLATA.

Vous désosserez *vos cuisses*, vous les mettrez dans l'eau bouillante pendant deux minutes; ensuite retirez-les, parez-les; mettez un quarteron de beurre dans une casserole, placez-y *vos cuisses*, etc., etc., et après les avoir laissé mijoter un peu, vous ferez manger *vos cuisses* à vos convives.

Nous recommandons aux gourmands les *pieds* et les *cuisses* de M. Viard.

CARTE

D'UN RESTAURATEUR CONNU.

Air de la marche du roi de Prusse.

A bon titre je suis
Renommé dans Paris
Pour les morceaux exquis
Que je fournis :
Mes magasins sont assortis,
Mes buffets sont toujours garnis
Des mets qui sont les mieux choisis;
Dans tous les temps à juste prix,
On peut trouver réunis
Des alimens de tout pays.

On vante mon Châblis,
Mes huîtres, mes radis,
Ainsi que mes salmis
De perdrix;
Mes godiveaux au riz,
Mes tourtes, mes hachis,
Pâtés au veau, gros et petits,
Bien dorés et bien arrondis;
Bœuf au naturel, au coulis,
Mouton aux navets bien roussis,
Papillotes,
Poulets rôtis,
Gibelottes,
Macaronis,
Matelotes,
Salsifis
Frits;
Bonnes compotes
De fruits
Cuits.
Je conserve dindons farcis,
Potage au riz
Pour les maris,
Excellent thon pour les impolis,
Cervelles pour les étourdis.

SUPPLÉMENT.

Air : *Je n'aime pas le tabac beaucoup.*

On prend à chaque mien ragoût
Goût;
Je possède pour ceux au lard
L'art;
J'ai fait des meilleurs anchois
Choix;

J'offre des jambons
Bons ;
J'ai des macarons
Ronds,
Très-francs et divins
Vins.
Enfin tous les Gourmets
Font honneur à tous mes
Mets.

FIN.

TABLE DES MATIÈRES.

Page.

AVERTISSEMENT.

DISCOURS PRÉLIMINAIRE. 1

CHAPITRE PREMIER. ESSAI SUR LA CUISINE DES ANCIENS. *ib.*

ARTICLE DEUXIÈME. *De quelques usages gourmands : des repas et de la batterie de cuisine des anciens.* 17

ARTICLE TROISIÈME. *Volailles, poissons, coquillages et végétaux servant à la nourriture des anciens.* 21

ARTICLE QUATRIÈME. 27

ARTICLE CINQUIÈME. *Des ouvrages relatifs à l'art culinaire.* 31

ARTICLE SIXIÈME. *Conclusion.* 40

DES LANGUES MORTES. 45

CHAPITRE DEUXIÈME. L'ANNÉE GOURMANDE. 49

JANVIER. *Les Étrennes, les Rois et la Saint-Antoine.* 51

Sur le Gâteau des Rois. 58

Anecdote sur le Gâteau des Rois. 62

Le Roi de la Fève. 63

Les Rois, chanson par M. Armand-Gouffé. *ib.*

Du Bœuf. 64

Recettes alimentaires. 67

Beef ou beef'-s-teak. *ib.*

Palais de bœuf en allumettes. 68

Amourettes de veau composées à la crème. 69

Cascalopes de mouton à l'huile. 71

Rôt de bif d'agneau à la barbarine. *ib.*

Moutons de Beauvais. 72

De la Truffe. 74

Recettes alimentaires. Sauté de volaille et de gibier aux truffes. 77

Manière de farcir dindes, poulardes, chapons, poulets et perdreaux aux truffes. 78

Sarcelles. *ib.*

Sarcelle à la bigarade. 79

FÉVRIER. *Le mois salé ou les charcutiers.* 80

Du Carnaval. 85

Le Bœuf gras. 90

Page.

Saint-Crevaz, ou le Carnaval. 93
Le Carnaval, chanson, par M. Moreau. 99
Même sujet, par Antignac. 101
V'là c'que c'est que le Carnaval, par Désaugiers. 102
Recettes alimentaires. Du Mouton. 104
Selle de mouton braisée. 107
Du Turbot. 108
Turbot à l'eau de sel. 109
Du Cabillau. 110
Du Chevreuil. 111
Mars. *Le mois humide, ou les marchands de poissons.* 113
Des Matelotes. 120
Recettes alimentaires. Canapés de foies de raies. 123
Marinade de carpes ou d'autres poissons d'eau douce. 124
Menus droits maigres à la trape. *ib.*
Écrevisses à l'italienne, au gratin. 125
De l'Agneau. *ib.*
Filets d'agneau à la Condé. 128
Éperlans à la provençale. 129
Avril. *Le mois glorieux, ou les jambons de Bayonne.* 130
Les œufs de Pâques. 134
Des Poissons d'eau douce. 136
Recettes alimentaires. Anguille à la Tartare. 140
Carpe au bleu. 141
Escargots de vigne à la poulette. *ib.*
Escargots simulés. 143
Jambons à la broche. *ib.*
Alose grillée et filets d'alose au citron. 144
Poisson d'avril, chanson de M. G***. 145
Mai, *ou le mois fleuri.* 146
Mai, ou le mois conciliateur. 151
A Vénus la bien venue. 156
Le mois de mai; chanson, par Ph. de la Madelaine. 158
Les Pigeons. 159
Pigeons à la crapaudine. 161
Pigeons en compote. 162

Page.

JUIN, ou *le mois accélérateur.* 162
A Comus, frère de l'Amour. 167
Des Dîners champêtres. 170
Recettes alimentaires. Gibelotte de lapereau. 175
Petits pois à la crème. 176
Filets de maquereaux aux fines herbes. *ib.*
Rissoles de filets de maquereau. 177
Entremets de petits pois. *ib.*
Fraises à la créole. 178
Fraises alcoholisées. 179
Moyen de boire frais en été. *ib.*
JUILLET. *Le mois vermeil, ou les fruits rouges.* 181
A Noé, patriarche des vignerons. 184
Du Melon. 187
Du Dindonneau et du Caneton. 192
Recettes alimentaires. Canard aux navets. 193
Du Saumon. 194
Saumon à la génoise. *ib.*
Pigeons en tortue. 195
Fèves de marais. 196
Haricots verts. *Ib.*
Haricots verts à l'anglaise. *Ib.*
Manière de conserver les haricots verts. 197
Pois verts à l'anglaise. *Ib.*
AOUT. *Le Mois doré, ou les Moissons.* 198
Le Pain, chanson d'Antignac. 206
Des Infanticides. 207
A la belle Eve, dégustatrice des pommes. 208
Recettes alimentaires. Du Lapereau. 213
Lapereaux en caisse. *Ib.*
Du Poulet. 214
Fricassée de poulet. *Ib.*
Du Cochon de lait. 215
Cochon de lait à la broche. 216
Des Artichaux. *Ib.*
Artichaux à la barigoule. 217

Page.

Perdreaux. 218
Sauté de perdreaux. *Ib.*
SEPTEMBRE. *Le Mois giboyeux, ou la Chasse.* 219
Du Sanglier et du Marcassin. 223
A Bacchus, conquérant de l'Inde. 226
Du Lièvre et du Lapereau. 229
Civet de lièvre. 231
Civet au sang. *Ib.*
Levreau à la broche. 232
Les Perdrix. 233
Perdrix aux choux. 234
OCTOBRE. *Le Mois vineux, ou les Raisins.* 235
Les Vendanges. 238
Les Vendanges parisiennes. 241
Tableau des Vendanges, par Saint-Lambert et Roucher. 243
Trinquons, chanson par M. Armand-Gouffé. 244
Chanson à boire, par M. Brazier. 247
Verse encor ! par Désaugiers. 248
Le Délire bachique, par M. Francis. 251
L'Amour et le Vin, par Laujon. 253
Le Vin, l'Amour et la Gaîté, par M. C*** 254
A Saint-Luc, protecteur des bœufs. 256
Du Veau. 258
Noix de veau à la bourgeoise. 259
Du Perdreau. *Ib.*
Salmi de perdreaux. 261
Sauté de filets de perdreaux. 262
Adieu, panier, vendanges sont faites, chanson de M. Moreau. *Ib.*
NOVEMBRE. *Le Mois gras, ou la Volaille.* 264
A Saint-Martin, patron des oies. 270
Des Grives. 276
Grives au gratin. 277
Du Dindon. *Ib.*
Du Chapon. 279
De la Poularde. 280

Page.

Poularde poêlée. 282
Saint-Martin, chanson de M. Armand-Gouffé. *Ib.*
Décembre. *Le Mois épicé, ou les Réveillons, la Saint-Nicolas.* 285
Réveillons, chanson par M. Francis. 290
Recettes alimentaires. Des Mauviettes. 293
Sauté de Mauviettes. *Ib.*
Dindon en daube. 294
De la Bécasse et de la Bécassine. 295
Salmi de bécasses. 297
Des Soles, des Carrelets et des Limandes. *Ib.*
Soles, Carrelets et Limandes au gratin. 299
Des Merlans. *Ib.*
Filets de merlans farcis. 300
Conclusion : *Il faut boire et manger*, chanson de Désaugiers.
Le Délire gourmand, chanson par M. Francis. 303
CHAPITRE TROISIÈME. Éducation gastronomique. 305
Article Premier. *Des usages qu'il faut suivre, des abus qu'il faut éviter. Des Déjeuners à la fourchette.* 307
Des dîners à la carte, ou des Paresseux. 311
Des tables d'Hôte. 317
Des Salons à manger. 319
Article Deuxième. *Élémens de politesse gourmande.* 326
Des Invitations. *Ib.*
De la réception des Convives. 329
Manière de placer les Convives à table. 330
Article Troisième. *Un mot sur les amphytrions.* 338
Chanson sur le Coup du milieu. 343
Quelques réflexions qui peuvent être utiles aux Gourmands, et même aux personnes sobres. 345
Sur la durée des repas. 346
Sur la manière de faire les honneurs d'un dîner. 348
Des modes en cuisine ; encore un mot sur les amphytrions. 350
Soupe à la Camérani. 352
Article Quatrième. *Code de la table.* 356
Lois de la table, par Pannard. 374

Page
Maximes gourmandes, par M. C***. 376
Article Cinquième. *Des Intermèdes du dîner, et de l'usage de chanter à table.* 377
Article Sixième. *Dessert,* chansons de table. 381
Le Code épicurien, par *Désaugiers.* *ib.*
Conseils à la vieillesse, par *Laujon.* 385
L'élève d'Épicure à table, par *Philippon de Lamadelaine.* *ib.*
Anacréon rajeuni, par M. *de Piis.* 387
Bibi, par M. *Armand-Gouffé.* 388
Ma Philosophie, par M. *Moreau.* 390
Chanson érotique, par M. *Ém. Dupaty.* 392
Conseils à Délie, par M. *de Jouy.* 393
Fidélité, constance, par *Charles Sartrouville* (1). *ib.*
Comment tout va, par M. *Armand-Gouffé.* 394
Je m'en moque comme de Colin Tampon, par *Antignac.* 396
Le Nouveau Démocrite, par M. *Capelle.* 378
Les Infidélités de Lisette, par M. *Béranger.* 399
Conseils aux Épicuriens, par M. *Eusèbe Salverte.* 401
Laissons couler l'eau, par M. *Armand-Gouffé.* 403
Éloge des femmes de trente ans, par *C. L. C.* 404
Le Roi d'Yvetot, par M. *Béranger.* 405
Monsieur Mathieu, par *Désaugiers.* 407
Le Vin et la Vérité, par M. *Armand Gouffé.* 409
L'erreur, par M. *Brazier.* 410
Le monde comme je le voudrais, par M. *Capelle.* 412
Les Trois mots, par M. A. de C***. 415
Le Lit et la Table, par M. *de Jouy.* *ib.*
Les Quatre Cabarets, par M. *Gentil.* 416
Le Cabaret, par M. *Moreau.* 417
Tuons le temps, par M. *Francis.* 419
La Grande Orgie, par M. *Béranger.* 420
Le Délire bachique, par Désaugiers. 423
Article Septième. *Du sortir de table et du café.* 427
Manière de faire le bichopp. *ib.*

(1) Au lieu de Satronville,

Page.

Du Café; son origine et son introduction en France. 428
Manière de faire le café. 434
Manière de servir le café et les liqueurs. 435
Article Huitième. *L'après-dînée, ou la soirée.* 437
Article Neuvième. *Des visites gourmandes.* 438
CHAPITRE QUATRIÈME. De l'Hygiène de la table. 441
Article Premier. *Des médecins et des convives qui se portent bien.* 443
Article Deuxième. *De l'influence du déjeuner sur le dîner, et peut-être sur le bonheur du jour.* 446
Article Troisième. *Si l'on doit rester sur son appétit.* 450
Article Quatrième. *Des Indigestions.*
Article Cinquième. *De l'usage et de l'abus.* 466
CHAPITRE CINQUIÈME. Produits de l'industrie gourmande. 469
Article Unique. *Itinéraire gastronomique de la France.* 471
Variétés. *Anecdotes gastronomiques.* 476

FIN.

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES NOMS DES PERSONNES QUI SONT CITÉES DANS CET OUVRAGE.

NOTA. Les noms des membres du Caveau sont en caractère italique.

A.

Aclocque, 69.
Agésilas, 60.
Allain, 55, 98.
Anacréon, 60.
André (Petit-Père).
Antignac, 102, 207, 398, 488, 492.
Appert, 29.
Armand-Gouffé, 64, 246, 284, 343, Aristipe, 389, 396, 404, 410, 480, 483, 484.
Arnoult (Sophie), 191.
Aubry et fils, 455.
Auguste, 96.

B.

Balaine, 17, 24, 28, 116, 154, 155, 196, 214, 313,
Bally, 70.
Barjac, 62.
Barthélemy, 24.
Bayard, 57.
Beaumarchais, 345.
Beauvilliers, 313.
Bellenger, 55.
Bois-Robert, 483.
Béranger, 401, 407, 423.
Berchoux, 15, 129.
Bernard, 56.
Bernis, 205.
Berthier frères, 455.
Besson et compe, 455.
Biennais, 127.
Billet, 57.
Benoît XIV, 485.
Bordin, 69.
Boucher, 135.
Bougeant (le P.), 38.
Bourdaloue (le P.), 309.
Boursault, 430.
Brazier, 246, 411, 480.
Bresson-Bernard, 455.
Brumoy (le P.), 38.

C.

Cadet-Devaux, 37, 179.
Cadet de Gassicourt, 180.
Café Desmarres, 311.
Café d'Orsay, 311.
Café de Paris, 311.
Café du Périgord, 311.
Café des Variétés, 311.
Café Hardy, 311.
Café Valois, 311.
Caillot, 84.
Camérani, 351.
Capelle, 6, 399, 413, 479, 482, 483.
Cassart, 56.
Catherine de Médicis, 34.
Catulle, 95.
Celse, 452.
Charles IX, 278.
Charles Sartrouville, 241, 394.
Chartreux (les), 277.
Chevet, 56, 98, 144.
Cicéron, 59.
Clairon (Mlle), 452.

C. L. C., 180, 226, 405.
Claudius Albinus, 456.
Cléopâtre, 43.
Clytophon, 158, 243, 380.
Colas, 85.
Colin (de Nantes), 358.
Corcellet, 56, 98, 144.
Cornaro, 452.
Corps, 84.
C*** (A. de), 415.
C***, 63, 255, 376.

D.

D. D. (Ducray-Duminil), 355.
Dehodeng (café), 331.
Dejean, 38.
Delille (l'abbé), 367, 432.
Désaugiers, 104, 251, 303, 338, 373, 384, 409, 427.
Descoins, 57.
Desmarres (café), 311.
Desprez, 368.
Diguet, 57.
Diogène, 483.
Doda, 85.
Dubelloy, 433.
Dupaty (Emmanuel), 392.
Dupont, 455.
Dupuis, 55.
Duthé, 84.
Duval, 55.
Duval, 70.

E.

Ecclésiaste (l'), 59.
Epicure, 83.
Etienne, 84.

F.

Francis, 227, 253, 290, 304, 420
Fanguet, 57.
Félix, 23, 55, 98.
Fidèle Berger, 55.
Figaro, 231.
Fleury (le cardinal), 62.
Foncemagne, 39.
Fontenelle, 63, 72, 431.
Fougeroux, 20.
Fourmy, 180.
Fournier, 98, 131.
Fox, 2.
Fradin, 56.
Frédégonde, 221.
Frédéric IV, 32.
Frédéric II, 33, 138.
Frères provençaux, 57.

G.

Galichon, 455.
Garin, 55.
Gastermann, 58, 98, 150, 170, 184, 187, 206, 212, 223, 229, 238, 258, 270, 275, 293, 326, 336.
Gastaldi, 310.
Gendre, 55, 98.
Gentil, 417.
Geoffroy, 186.
Georges (Mme), 119.
Grandin, 55.
Grignon, 28, 311.
Grimod de la Reynière, 9, 39, 40, 48, 49, 53, 66, 72, 73, 75, 78, 90, 93, 105, 120, 123, 136, 145, 155, 166, 173, 192, 196, 208, 217, 311, 316, 319, 329, 330, 331, 345, 350, 363 434, 437, 440.
Gueite, 28, 311.
Gruter, 4.

H.

Hardy (café), 311.
Henri II, 54.
Henri IV, 5.
Henri VIII, 32.
Henri, 57.
Hequet, 431.
Hercule, 456.
Hervey, 85.
Homère, 456.
Horace, 60, 444, 464.
Hôtel des Américains, 57.
Hutinot, 455.

J.

Jacob (Mlle), 119.
Jean, 84.
Jésuites (les), 277.
Jouy (de), 393, 416.
Jules capitolin, 456.

L.

Lafond et fils, 455.
Lalande, 121.
Lambert (Mme), 70.
Lamothe-le-Vayer, 33.
Lançon, 55.
La Rochefoucault, 2.
La Rouille, 131.
Lasne, 154.
Lattaignant (l'abbé), 366, 374, 453.
Lavé et Rouquero, 455.
Laujon, 253, 338, 383, 479.
Leblanc, 23, 55, 98.
Lebeau, 55, 98.
Legaque, 313.
Lemardelay, 28, 98r
Le Maout, 69.
Lesage, 23, 55, 98.
Léther, 28, 98.
Lievin, 55.
Lintiville, 70.
Lointier, 28, 98.
Louis XIV, 429, 430.
Louis XV, 92.

M.

Maison (président de), 430.
Maille, 69.
Malherbe, 84.
Marc-Antoine, 43.
Marcas, 57.
Marie de Saint-Ursin, 37, 192, 450, 458, 465, 568, 468.
Marneffe, 57, 98.
Mas frères, 455.
Masson-Chevillard, 84.
Mathanasius-Masso, 452.
Mazarin (le cardinal), 380.
Ménage, 484.
Meunier, 455.
Michelle, 56.
Milon de Crotone, 74, 65.
Montaigne, 33.
Montesquieu, 485.
Moreau, 100, 264, 391, 419.
Morillon, 116, 153, 134.
Muret, 446.

N.

Néron, 59.

O.

Oxigénius, 179.

P.

Pannard, 374.
Paris (café de), 311.
Parquet, 56.
Paul Ier.
Pelletier-Petit, 131.
Penrey (Mme), 119.
Périgord (café du), 311.
Philippon de La Madelaine, 159, 386, 481.
Piis, 387.
Pitt, 2.
Planude, 47.
Plaute, 60.
Pompadour (la marquise de), 92, 453.
Polyphème, 456.
Poteau, 127.
Pouillau, 131.
Prévôt, 28.
Procope, 430, 431.

R.

Rat, 23, 55, 98, 131.
Réchaud, 154.
Ribotton, 85.
Robert, pâtissier, 55.
Robert, restaurateur, 116, 313, 351.
Robespierre, 53.
Roucher, 244.
Rouget, 23, 55, 131.
Roullier, 455.
Rousseau (J. J.), 485.

S.

Saint-Antoine, 75, 83.
Saint-Lambert, 144.
Sallengres, 236.
Salverte, 403.
Santeuil, 335.
Sauvage, 56.
Saxe (maréchal de), 488.
Scaron (Mme de), 363.
Scribe, 205.
Shéridan, 2.
Sevigné (Mme de), 129, 363, 432.
Souppé, 455.

T.

Tacite, 51, 59, 95.
Tanrade, 204.
Terrier, 53, 55, 204.
Tertullien, 59.
Thomas, 23, 25, 98.
Tronchin (le docteur), 463.
Turcaret, 106.

V.

Valmont de Bomare, 223, 224, 293.
Valois (café), 311.
Vatel, 128.
Véfour, 28, 98.
Verrès, 59.
Véro, 85.
Véry, 28, 98, 116, 313.
Viard, 84, 489.
Villars (maréchal de), 482.
Voltaire, 431, 433.
Vulpian, 28.

FIN.

RÉFUTATION DE LA RELATION DU CAPITAINE MAITLAND, commandant le *Bellérophon*, touchant l'embarquement de Napoléon à son bord; rédigé par M. *Barthe*, avocat à la Cour royale de Paris, sur la demande et sur les documens de M. le comte de Las-Cases, augmentée du Testament original de Napoléon. In-8., orné d'une très-jolie vignette, par Couché fils, représentant Napoléon sur le rocher de Sainte-Hélène. Prix : 4 fr. 50 c.

VOYAGE AUX ALPES ET EN ITALIE, ou Lettres en prose et en vers, contenant la description de ces contrées, avec des détails sur les curiosités naturelles et industrielles, les mœurs et coutumes des habitans, les établissemens ou monumens, les hommes célèbres, etc., etc.; par M. *Albert de Montemont*, auteur des Lettres sur l'Astronomie; deuxième édition, revue, corrigée et considérablement augmentée, 3 vol. in-18., avec une carte, jolies gravures, papier grand raisin satiné. 1828. 10 fr.

ESSAI HISTORIQUE sur la puissance temporelle des Papes, et sur l'abus qu'ils ont fait de leur ministère spirituel, par *Daunou*, quatrième édition, 2 vol. in-8. 10 fr.

DICTIONNAIRE d'éducation morale de littérature, ou Choix de pensées ingénieuses et sublimes, de dissertations et définitions extraites des plus célèbres moralistes, par *Chapelle*, deux gros vol. in-8., papier fin. Au lieu de 15 fr. 12 fr.

HISTOIRE DE NAPOLÉON, d'après lui-même, publiée par *Léonard Gallois*, 1 vol. in-8. de 700 pages, avec deux beaux portraits, tracés aux époques mémorables de la revue du 18 brumaire an 8 et des adieux de Fontainebleau; 3e édition, revue, corrigée et considérablement augmentée, 1827. 8 fr.

DICTIONNAIRE HISTORIQUE DE TOUS LES MINISTRES, depuis la constitution de 1791 jusqu'à nos jours; publié par *Léonard Gallois*, auteur de l'*Histoire de Napoléon*, de l'*Inquisition d'Espagne*, etc., etc. un gros vol. in-8. de 700 pages. Prix : 9 fr.

LA CARAVANE DRAMATIQUE, ou les virtuoses aventuriers, par *Léonard Gallois*, 3 volumes in-12, ornés de jolies figures, 1827. 9 fr.

AVENTURES D'UN JEUNE FRANÇAIS (les), ou la Puissance du caractère, 3 gros volumes in-12, ornés de jolies gravures, par *Ducange, père*, 1826. 9 fr.

HISTOIRE DE NAPOLÉON et de la Grande-Armée, pendant l'année 1812, par le général comte de *Ségur*, 2 vol. in-18, satinés, ornés de portraits, cartes et vues. 10 fr.

ART (l') de lever les plans, du nivellement, enseigné en 20 leçons, dernière édit., revue et augmentée, 1 vol. in-12, 16 planches et 600 figures. Prix : 7 fr.

DICTIONNAIRE DE CHIMIE, *M. Vauquelin*, un gros vol. in-12. 7 fr.

FEMMES (les), leur condition et leur influence dans l'ordre social, chez les peuples anciens et modernes, par le vicomte *J. A. de Ségur*, nouvelle édition, ornée de sept gravures, 4 volumes in-18. 7 fr.

S mare

4